mia
Para disfrutar todo el año

mia
cocina actual

REPOSTERÍA

Tartas, bizcochos, pasteles, mousses, flanes, pastas y galletas

152 dulces clásicos y de moda






CANARIAS 5,10 EUR (SIN IVA) INCLUIDO TRANSPORTE URGENTE
00007
8 414237 001921
4'95 €

http://www.

miarevista.es

ESTRENAMOS WEB

descubre
la nueva web de *Mía*.
Únete a nuestra comunidad y entra a formar parte de nuestras **mujeres reales.**
Y no te pierdas nuestros **concursos y sorteos** con estupendas ofertas.

ASÍ ES
Más práctica y moderna. Con lo mejor de la revista *Mía* a golpe de clic.



Hemos creado PARA TI una web manejable, actual y entretenida, para que estés al día en moda, belleza, cocina, salud, ahorro...

Entra en **www.miarevista.es** *y disfruta ¡ya! de nuestros contenidos exclusivos.*



Los mejores DULCES DE MÍA

152 RECETAS DE REPOSTERÍA

4 **TARTAS.** El mejor broche de oro para terminar una comida o una celebración especial. Desde las más clásicas e internacionales a las que hemos renovado con nuevos sabores o ingredientes.

34 **GALLETAS, PASTAS** y algún 'fruto de sartén', como las rosquillas. Para tener siempre en casa y acompañar los mejores desayunos y meriendas.

54 **PASTELES VARIADOS Y TARTALETAS.** De chocolate, de frutas, café, crema pastelera... Para satisfacer el gusto de todos en casa.

76 **CREMAS, ESPUMAS, FLANES Y GELATINAS.** Refrescantes, cremosos o ligeros, se prestan como ningún otro postre a incluir las frutas más apetecibles en su elaboración.

98 **BIZCOCHOS Y 'CAKES'.** Esponjosos y tiernos, como debe ser. En esta sección encontrarás desde los más tradicionales a nuevos *cupcakes* importados de USA.

120 **CLÁSICOS.** Las viejas recetas, las de nuestras abuelas, vuelven a estar de moda, así que pon las manos en la masa y aprende a hacer torrijas, leche frita, tocino de cielo y otros bocaditos imprescindibles de la cocina dulce.



26 Hojaldre con chantillí al agua de rosas. Toda una delicadeza para ocasiones especiales.



52 *Macarons* con pistachos. Las pastas que llegaron de Francia y nos han enamorado definitivamente.

110 Brazo de gitano tropical. Una perfecta alianza de bizcocho, crema y frutas.



127 Natillas con suspiros. Sabores que nos trasladan a una infancia golosa.



Con las manos en la masa

Tamizar la harina, batir los huevos, montar la nata, mezclar y amasar los ingredientes, hornear con cuidado y mimo... Todo, y mucho más, hemos hecho para ofrecerte esta selección de recetas e iniciarte en el maravilloso mundo de la repostería. La mayoría son fáciles de elaborar, pero no te engañes: la pastelería requiere tiempo, paciencia y un trabajo meticuloso; eso sí, los resultados son para chuparse los dedos. Además, hacer los dulces en casa es una tendencia en alza y que engancha. No lo dudes y mete las manos en la masa.





Pasión por lo dulce

● **Abrimos con un amplio y sugestivo abanico** de tartas para compartir de postre: desde las más clásicas -Selva Negra, Sacher, Capuccina, Paulova, *Lemon Pie*, *Cheesecake*...- a las más originales; elaboradas con chocolate, café, queso, frutos secos o frutas. Exquisiteces para todos los gustos y ocasiones a las que hemos dado el toque especial de Mía.







Antes de ponerte con las manos en la masa, debes hacerte con un equipo básico: báscula digital, rodillo, batidoras, colador, espátula, vaso medidor, manga pastelera... Y DISTINTOS MOLDES, ALARGADOS Y REDONDOS, y a ser posible desmontables para que sea más fácil desmoldar la tarta.

Tarta Sacher

PREPARACIÓN_ 30 min.
COCCIÓN_ 70 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: Para el bizcocho: 130 g de cobertura de chocolate *fondant* • 130 g de mantequilla reblandecida • 50 g de azúcar glas • 6 huevos • 165 g de azúcar • 130 g de harina • 280 g de confitura de albaricoque • mantequilla y harina para el molde. Para el glaseado de chocolate: 460 g de azúcar • 380 g de cobertura de chocolate muy troceada.

■ **Para preparar el bizcocho,** fundir el chocolate al baño María y dejar que se enfríe. Cascar los huevos y separar las yemas de las claras. Batir la mantequilla con el azúcar glas e incorporarla suavemente al chocolate fundido con la ayuda de una espátula. A continuación, añadir las yemas de una en una. Montar las claras con el azúcar e incorporarlas suavemente a la preparación anterior; agregar la harina tamizada espolvoreándola y mezclar.

■ **Rellenar un molde** redondo enmantequillado y espolvoreado con harina. Hornear 50 minutos a 180 ºC. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla. Cortar por la mitad el bizcocho; untar cada parte con la confitura de albaricoque previamente calentada y colada. Disponer una capa sobre otra.

■ **Para preparar el glaseado,** llevar a ebullición 185 ml de agua con el azúcar hasta que se haga un almíbar, agregar el chocolate en trocitos, fundir, mezclar y cocer hasta obtener una crema densa. Colar y pasar a un cazo. Verter el glaseado de chocolate sobre una superficie de trabajo y extenderlo varias veces con una espátula. Cuando el chocolate empiece a endurecerse y se vuelva más lustroso y brillante, volver a ponerlo en el cazo.

■ **Cubrir la tarta** con parte del glaseado de chocolate, alisar y dejar que se solidifique. Meter el resto del glaseado en una manga pastelera y decorar al gusto. Reservar en la nevera hasta el momento de servir.



'Brioche' de ciruelas

PREPARACIÓN_ 45 min + 12 h (refrigeración). COCCIÓN_ 45 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: **Masa de brioche:** 165 g de harina de fuerza • 1/2 cucharadita de sal • 3 cucharaditas de azúcar extrafina • 2 cucharadas de leche • 1 cucharadita de levadura seca o 1 1/2 cucharaditas de fresca • 2 huevos batidos • 60 g de mantequilla a temperatura ambiente. **Crema pastelera:** 500 ml de leche • 1 vaina de vainilla partida longitudinalmente por la mitad • 5 yemas de huevo • 125 g de azúcar • 2 cucharadas de harina • 2 cucharadas de harina de maíz • 5 ciruelas deshuesadas partidas por la mitad • 50 g de mermelada de albaricoque.

■ **Lavar las ciruelas,** retirarles el rabillo, si lo tuvieran, y secarlas con papel absorbente de cocina. Enmantequillar ligeramente un molde de fondo desmontable.

■ **Para preparar la masa** de brioche, tamizar la harina junto con la sal en un cuenco grande; incorporar el azúcar de golpe y hacer un hueco en el centro, como si fuera un volcán.

■ **Calentar la leche en un cazo** y, cuando esté tibia, retirar del fuego. Añadir la levadura, remover hasta que se disuelva y verter poco a poco en el hueco de la harina. Agregar los huevos batidos y trabajar con los dedos hasta que se obtenga una masa elástica.

■ **Trocear la mantequilla,** disponerla en un cuenco e incorporar a la masa en 3 o 4 veces. Amasarla hasta que esté brillante. Hacer una bola, pasarla a un recipiente grande previamente enharinado, cubrirla con *film* transparente y refrigerar durante 12 horas. Retirar la masa del recipiente, amasarla en una superficie enharinada y estirarla con el rodillo. Hacer un círculo de 3 o 4 milímetros de grosor; forrar el molde desmontable con la masa y refrigerar durante, al menos, 20 minutos.

■ **Para preparar la crema pastelera,** calentar 500 ml de leche con la vaina de vainilla en un cazo y llevar a ebullición a fuego lento.

■ **Blanquear las yemas con el azúcar,** añadir las 2 cucharadas de harina y la de maíz tamizadas. Mezclar.

■ **Retirar la vaina de vainilla** e incorporar la mitad de la leche a las yemas, batir bien y pasar el conjunto al cazo de la leche restante. Llevar a ebullición sin dejar de remover y hervir un minuto, hasta que se espese. Retirar del fuego y extender la crema en una bandeja para que se enfríe rápidamente. Cubrir con papel parafinado para que no se forme una película en la superficie. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

■ **Batir la crema,** extenderla sobre la masa de brioche y disponer encima las ciruelas, con la parte ovalada hacia arriba. Hornear durante 40 minutos a 170 ºC o hasta que la masa esté dorada y crujiente. Dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar el brioche con cuidado. Servir a continuación.



Tarta de kiwi

PREPARACIÓN_ 15 min + 24 h. COCCIÓN_ 10 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: Para la base: 200 g de galletas integrales de harina de trigo • 4 cuch. de mantequilla derretida. **Para el relleno:** 600 g de queso *quark* o requesón • 10 cucharadas de miel • azúcar • 3 limas • 100 ml de agua • 3 cucharadas de *agar-agar*. **Para la cobertura:** 3 kiwis maduros + 3 kiwis para decorar • 4 cucharadas de azúcar • 2 cucharaditas de *agar-agar* • 50 ml de agua.

■ **Triturar las galletas** y mezclarlas con la mantequilla derretida. Presionarlas con las manos contra la base de un molde redondo desmontable de 23-25 cm. Hornear a 150 ºC durante aproximadamente 10 minutos. Sacarlo del horno y dejar que se enfríe por completo.

■ **Hervir 100 ml de agua** con el *agar-agar* y la ralladura de las limas, hasta que se disuelva; dejar que se enfríe. Mezclar en el vaso de la batidora el queso con el zumo de lima; agregar el azúcar, triturar y añadir la mezcla del *agar-agar*. Comprobar el punto de dulzor. Verter la preparación sobre la base de las galletas y refrigerar hasta que enfríe por completo.

■ **Preparar la cobertura** disolviendo el *agar-agar* en 50 ml de agua hirviendo; retirar del fuego y dejar que se temple. Triturar los kiwis pelados con el azúcar, añadir el *agar-agar* diluido y templado y mezclar. Verter una tercera parte sobre el relleno. Refrigerar y, cuando esté casi cuajado, verter el resto de la cobertura; esperar a que se cuaje. Al día siguiente, desmoldar y decorar con unas láminas superpuestas de kiwi.

Nota: *si no se encuentra el* agar-agar*, se puede sustituir por gelatina neutra.*



Pastel marmolado

PREPARACIÓN_ 45 min.
COCCIÓN_ 5 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: Para la base: 150 g de cereales con chocolate • 75 g de mantequilla. Para el relleno: 300 g de queso cremoso para untar • 2 dl de nata • 125 g de chocolate negro • 125 g de chocolate blanco • 2 claras de huevo • 100 g de azúcar glas • 10 g de gelatina en polvo neutra.

■ **Para hacer la base,** triturar los cereales, añadir la mantequilla y seguir triturando hasta conseguir una masa homogénea. Cubrir el fondo de un molde con la preparación y reservar en la nevera durante 1 hora.

■ **Para elaborar el relleno,** fundir los dos tipos de chocolate por separado. Añadir a cada uno 1 dl de nata caliente y mezclar.

■ **Diluir la gelatina en 1/2 dl de agua** caliente y mezclar la mitad con cada uno de los chocolates. Batir el queso hasta que quede cremoso y untuoso y mezclar la mitad con cada una de las preparaciones anteriores.

■ **Montar las claras a punto de nieve** firme junto con el azúcar glas e incorporar la mitad de esta preparación a cada mezcla. Rellenar el molde con las preparaciones de chocolate blanco y chocolate negro.

■ **Mezclar o remover** con la punta de un cuchillo o con un palillo de brocheta. Reservar tapado con *film* de cocina en la nevera durante 6 horas para que cuaje. Desmoldar antes de servir.

Nota: *el nombre de "marmolado" se debe al dibujo que se forma al mezclar ligeramente las dos masas, la de chocolate blanco y la de chocolate negro, haciendo que se parezca a un mármol con vetas. Si lo deseas, se puede decorar asimismo con virutas de los dos tipos de chocolate.*



‘Charlota’ de café

PREPARACIÓN_ 35 min + 8 h (refrigeración). COCCIÓN_ 20 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 175 g de chocolate negro • 400 ml de café • 2 huevos • 50 ml de licor de café • 50 g de azúcar • 6 hojas de gelatina • 300 ml de nata • 24 bizcochos de soletilla.

■ **Poner el chocolate** cortado en trozos en un cazo junto con 150 ml de café y calentar hasta que se funda. Añadir el resto del café y llevar a punto de ebullición, removiendo de vez en cuando.

■ **Batir las yemas de los huevos** con el azúcar hasta blanquearlas. Agregar la mezcla de café y chocolate poco a poco, removiendo bien, y volver a ponerla en un cazo sobre el fuego. Cocer hasta que empiece a espesarse ligeramente. Incorporar el licor de café y la gelatina -remojada antes en agua fría y muy bien escurrida-. Remover con la espátula hasta que quede bien disuelta. Dejar enfriar.

■ **Montar la nata.** Mezclar bien con la preparación anterior. Batir las claras a punto de nieve firme e incorporar con movimientos suaves y envolventes para que no se bajen. Pasar a un molde redondo y hondo previamente forrado con *film* de cocina. Reservar en la nevera como mínimo durante 8 horas. En el momento de servir, desmoldar en una fuente redonda y colocar los bizcochos de soletilla alrededor.





'Pie' de calabaza

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 1 h. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: Para la masa quebrada: 200 g de harina • 120 g de mantequilla • 50 g de azúcar glas • una pizca de sal. Para el relleno: 1 kg de calabaza • 1 lata de leche condensada • 200 ml de leche fresca • 1 cucharada de canela molida • la ralladura de 1 limón • 2 huevos.

■ **Hacer la base de masa quebrada** mezclando todos los ingredientes con las manos hasta formar migas. Forrar el fondo y las paredes de un molde con esta mezcla y dejar reposar unos 20 minutos en la nevera. Cubrir con papel vegetal, poner unos pesitos encima y cocer 20 minutos en el horno a 180 ºC. Retirar y dejar que se temple bien antes de añadir el relleno.

■ **Para preparar el relleno,** cocer o asar la calabaza, escurrirla bien y triturarla hasta obtener un puré. Mezclar el puré de calabaza con 1 lata de leche condensada, la misma medida de leche fresca, 1 cucharada de canela, la ralladura de 1 limón y 2 huevos batidos.

■ **Rellenar el molde con esta mezcla** y con la masa quebrada a medio cocer y hornear a 175 ºC, de 45 a 50 minutos, hasta obtener la consistencia de un flan. Dejar enfriar y servir con nata montada aparte.



Tarta de queso de cabra y almendra

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 30 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 1 paquete de masa brisa • 250 g de queso de cabra • 250 g de queso cremoso para untar • 125 g de azúcar • la ralladura y el zumo de 1/2 naranja • 1/2 cucharadita de extracto de vainilla • 2 huevos • 2 cucharadas de nata • 25 g de almendras fileteadas.

■ **Precalentar el horno a 180 ºC.** Forrar un molde de tarta con la masa brisa, pintar el fondo con huevo y rellenar con unos pesitos (pueden ser garbanzos). Hornear 10 minutos; retirar los pesitos y seguir la cocción 5 minutos más.

■ **Mientras, quitar la corteza al queso** de cabra y batirlo con el queso cremoso, el azúcar, la ralladura y el zumo de naranja y el extracto de vainilla. Añadir las yemas de huevo, mezclar e incorporar la nata. Montar las claras a punto de nieve firme y y agregar a la preparación anterior con movimientos envolventes.

■ **Verter sobre la tartaleta** y espolvorear por encima con almendra fileteada. Meter en el horno, bajar la temperatura a 170 ºC y cocer durante 25 minutos. Sacar del horno y dejarla a temperatura ambiente para que se enfríe. Desmoldar y servir.

Tarta de cereales y chocolate blanco

PREPARACIÓN_30 min + refrigeración.
COCCIÓN_10 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: Para la base crujiente: 2 1/2 tazas de cereales • 120 g de avellanas • 112 g de chocolate blanco • 3/4 kg de fresas.
Para el relleno: 5 hojas de gelatina • 50 ml de licor de avellana • 200 ml de leche evaporada • 400 g de chocolate blanco • 2 cucharaditas de esencia de vainilla • 300 ml de nata.

■ **Engrasar con mantequilla** un molde desmontable de 23 cm de diámetro. En la túrmix, triturar los cereales con las avellanas.

■ **Fundir el chocolate blanco** al baño María o en el microondas, mezclarlo con los cereales y disponerlo en la base del molde presionando un poco. Refrigerar 30 minutos aproximadamente.

■ **Para hacer el relleno,** remojar la gelatina en agua fría, escurrirla y derretirla en el microondas con el licor. Calentar la leche, apartar del fuego e incorporar el chocolate blanco para que se funda. Agregar la gelatina y la esencia de vainilla. Dejar que se enfríe. Montar parte de la nata y mezclarla con la preparación del chocolate una vez fría.

■ **Partir en dos las fresas.** Disponerlas alrededor del molde y también en la base. Cubrirlas con la crema del relleno y refrigerar hasta que se cuaje. Montar la nata restante, pasarla a una manga pastelera con boquilla estriada y decorar la tarta; terminar con unas fresas. Refrigerar la tarta hasta el momento de servir.

Nota: *esta tarta suele gustar mucho a los niños y es perfecta para prepararla en días especiales, como una comunión o una fiesta de cumpleaños.*
La base también se puede preparar con galletas trituradas mezcladas con mantequilla derretida.



Merengada de mango

PREPARACIÓN_ 45 min. COCCIÓN_ 3 h.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 1 taza de claras de huevo • 3 1/2 tazas de azúcar glas • 300 g de almendras o nueces molidas • 1 kg de helado de mango • 1 mango para decorar.

■ **Batir las claras a punto de nieve** e incorporar el azúcar hasta obtener un merengue duro. Agregar los frutos secos molidos y mezclar con las varillas.

■ **Forrar la bandeja del horno con papel vegetal** y marcar 3 círculos del tamaño de un plato. Poner el merengue ayudándose de una manga pastelera con boquilla lisa y rellenar los 3 círculos dibujados en el papel. Cocer en el horno a 100 ºC durante 2 horas. Una vez seco el merengue, colocar el primer disco sobre la base de un molde de tarta desmontable previamente forrado con *film* de cocina.

■ **Extender encima la mitad del helado de mango,** cubrir con el segundo disco y poner otra capa de helado. Terminar con el tercer disco de merengue. Cerrar el molde y volver a congelar. Desmoldar y adornar con trocitos de mango.





'Tatin' de piña

PREPARACIÓN_ 15 min. COCCIÓN_ 30 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 1 lámina de hojaldre • 1 piña pelada • 200 g de azúcar • 4 cucharadas de *crème fraîche* • unas gotas de zumo de limón • agua.

■ **Cocer 200 ml de agua con 100 g de azúcar** a fuego lento, durante unos 30 minutos; colar y reducir el almíbar resultante hasta que tenga una consistencia espesa, de jarabe. Dejar que se enfríe y mezclar con la *crème fraîche*.

■ **Hacer un caramelo con el resto del azúcar,** un chorrito de agua y unas gotas de zumo de limón. Verter el caramelo en un molde redondo de tarta y extenderlo sobre la base.

■ **Cortar la piña en rodajas** y distribuirlas sobre el caramelo. Cubrir con el hojaldre previamente extendido, remetiéndolo alrededor para sellarlo bien. Cocer en el horno, precalentado a 180 ºC, de 20 a 30 minutos, o hasta que se dore.

■ **Desmoldar la tarta en una fuente,** de forma que el hojaldre quede abajo y la piña encima.

Nota: ***esta 'tatin' se puede servir tibia acompañada de una jarrita con nata líquida para que cada comensal se sirva lo que desee, o bien con una bola de helado de vainilla o de yogur al gusto.***



Tarta nevada

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 30 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 150 g de cobertura de chocolate negro • 125 g de coco rallado • 100 g de nueces molidas • 125 g de mantequilla • 150 g de azúcar glas • 50 g de harina • 3 yemas de huevo • 4 claras de huevo • 12 cerezas en aguardiente sin hueso • 1 sobrecito de levadura • harina • mantequilla para engrasar el molde • sal. Para la cobertura: 50 g de cobertura de chocolate negro • 2 cucharadas de mantequilla • 2 cucharadas de azúcar glas • coco rallado.

■ **Fundir el chocolate.** En un bol grande, trabajar la mantequilla con una cuchara hasta que quede espumosa. Añadir el chocolate fundido y las yemas, de una en una, batiéndolas con las varillas hasta que se integren. Agregar el azúcar en varias veces y una pizca de sal.

■ **Incorporar las nueces molidas** y el coco rallado mezclado con la levadura. Batir bien. Añadir la harina espolvoreándola en forma de lluvia y volver a mezclar todo bien.

■ **Montar las claras a punto de nieve** con una pizca de sal y mezclarlas con la crema preparada mediante movimientos suaves y envolventes. Enharinar ligeramente las cerezas y repartirlas por la masa.

■ **Verter la preparación** en un molde previamente enmantequillado y enharinado y hornear unos 30 minutos con el calor sólo en la parte inferior. Pinchar para comprobar la cocción (el interior de la tarta debe quedar ligeramente grasiento). Dejar que se enfríe en una rejilla.

■ **Hacer la cobertura.** Fundir el chocolate con 3 cucharadas de agua; añadir el azúcar y la mantequilla. Mezclar y verter sobre la tarta. Espolvorear con coco.

Pastel de galleta y 'mousse' de limón

PREPARACIÓN_ 15 min + 3 h.
COCCIÓN_ No tiene.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 1 paquete de galletas de mantequilla • 75 g de mantequilla • 3 huevos • 3 cucharadas de azúcar • 250 ml de nata • 6 hojas de gelatina • 1/2 vaso de zumo de limón • 6 cucharadas de mermelada de albaricoque.

■ **Triturar las galletas con la mantequilla** previamente derretida. Forrar la base de un molde desmontable con la pasta obtenida presionando ligeramente para que se compacte. Reservar en el frigorífico para que endurezca.

■ **Para hacer la *mousse*,** remojar las hojas de gelatina en agua fría. Separar las yemas de las claras. Batir las yemas con el azúcar hasta que se blanqueen. Montar la nata. Mezclar las yemas con la nata montada y el zumo de limón (reservar un poco). Batir las claras a punto de nieve. Escurrir la gelatina y derretirla en el microondas. Agregar a la mezcla y remover. Por último, añadir las claras a punto de nieve e integrarlas suavemente.

■ **Verter la preparación en el molde,** sobre la base de galleta, y conservar en la nevera al menos 3 horas, hasta que se cuaje.

■ **En un cacillo sobre el fuego, derretir la mermelada** con el zumo de limón reservado y colarla. Esperar a que se enfríe y bañar la tarta con este glaseado. Desmoldar.

Nota: *antes de servir, se puede decorar el pastel con unos hilos de caramelo líquido por encima haciendo forma de enrejado. Para darle un punto de color, termina con unas hojitas de menta fresca.*





Crocante de cerezas

PREPARACIÓN_ 45 min. COCCIÓN_ 35 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 750 g de cerezas • 20 g de copos de avena • 120 g + 1 cucharada de azúcar moreno • 1 cucharada de azúcar blanco • 80 g de almendra en polvo • 1 huevo • 2 cucharadas de leche entera • 50 ml de *kirsch* (licor de cereza). **Para la masa quebrada:** 225 g de harina • 110 g de mantequilla • 60 g de azúcar • 1 cucharada de agua fría • 1 yema de huevo.

■ **Preparar la masa quebrada** mezclando todos los ingredientes sin amasar demasiado. Formar una bola, envolverla en *film* de cocina y reservar en el frigorífico.

■ **Deshuesar las cerezas** y rociarlas con el licor de cereza. Forrar un molde desmontable con 2/3 de la masa quebrada y pinchar el fondo de la misma con un tenedor.

■ **Mezclar los copos de avena** con la almendra en polvo y el azúcar moreno. Extender la mezcla en el fondo de la tarta y distribuir encima las cerezas. Bañar con el jugo que hayan soltado al deshuesarlas.

■ **Extender el resto de la masa quebrada** con el rodillo y, con un cortapastas en forma de hojas, recortarla. Colocar las hojas de masa alrededor, haciendo una especie de flor en la superficie.

■ **Batir un huevo con la leche** y, con un pincel de cocina, pintar la tarta; espolvorear con el azúcar blanco y hornear durante 15 minutos a 180 ºC. Sacar del horno, tapar con papel de aluminio y cocer otros 20 minutos más. Dejar enfriar y desmoldar antes de servir.



Genovesa con frutas de otoño

PREPARACIÓN_ 35 min. COCCIÓN_ 40 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 4 huevos • 125 g de harina • 125 g de azúcar • 40 g de mantequilla • 2 pomelos • 4 mandarinas • 100 g de moras • 1 bote de mermelada de moras o de frambuesa • 50 ml de agua.

■ **Derretir la mantequilla** a fuego suave y reservar. En un bol, mezclar los 4 huevos con el azúcar con las varillas hasta que aumenten al doble su volumen (entre 20 y 25 minutos).

■ **Incorporar la mitad de la harina** previamente tamizada y mezclar con las varillas o con una espátula mediante movimientos suaves. A continuación, agregar la mantequilla derretida y el resto de la harina y seguir mezclando hasta que todo quede bien integrado y la mezcla sea completamente homogénea.

■ **Verter la mezcla dentro de un molde** con forma de corona y cocerla en el horno precalentado a 180 ºC durante unos 40 minutos aproximadamente. Pinchar el centro con una aguja para verificar el punto de cocción (la aguja debe salir completamente limpia). Dejar reposar sobre una rejilla hasta que se enfríe y a continuación desmoldar.

■ **Mientras, poner la mermelada en un cazo** junto con el agua y disolver a fuego medio, removiendo de vez en cuando. Colar para evitar las pepitas de la fruta, si las tuviera. Dejar enfriar en el mismo cazo. Pintar el bizcocho con la mermelada.

■ **Cortar los pomelos y las mandarinas** en gajos. Distribuirlos por encima del bizcocho, formando distintos círculos con las moras, los gajos de pomelo y los gajos de mandarina. Bañar toda la fruta con más mermelada diluida.

Un plus: *la genovesa se puede servir con nata montada en el centro o con helado de vainilla o de nata. Según el tipo de fruta que pongamos, la nata también se podría sustituir por una crema espesa de chocolate, unas natillas o incluso por crema pastelera.*



Marquesa de chocolate

PREPARACIÓN_ 45 min + 4 h.
COCCIÓN_ 10 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 350 g de chocolate negro • 2 cajas de bizcochos de chocolate blanco • 100 g de mantequilla • 100 g de de azúcar moreno • 2 cucharadas de cacao en polvo • 1 cucharada de café instantáneo • 3 yemas de huevo • 2 cucharadas de *brandy* • 3 dl de nata.

■ **Moler el azúcar moreno** en la túrmix. Forrar la base y laterales de un molde cuadrado con papel de aluminio. Fundir 250 g de chocolate en un cazo al baño María. Reservar.

■ **Fundir el resto del chocolate** en otro cazo. Cuando esté tibio, mojar las puntas de los bizcochos en él y disponerlas, con la parte bañada hacia abajo, forrando las paredes del molde, de pie y de forma que se sujeten entre ellas.

■ **En un bol, batir la mantequilla** y la mitad del azúcar hasta obtener una masa blanca y esponjosa. Agregar el cacao y el café instantáneo y mezclar.

■ **En otro recipiente, batir las yemas** de huevo con el *brandy* y el azúcar restante hasta obtener una masa clara y que haya doblado en volumen. Montar la nata. Añadir los 250 g de chocolate fundido a la mezcla de mantequilla y cacao; mezclar hasta conseguir una crema. Coger una cucharada de las yemas batidas e incorporar a la crema de chocolate. Mezclar. Verter el resto de las yemas y volver a mezclar. Por ultimo, añadir con suavidad la nata.

■ **Llenar el molde preparado** y reservar en la nevera un mínimo de 4 horas. Recortar los bizcochos que sobresalgan y desmoldar.

Un plus: ***servir acompañado con nata rebajada con dulce de leche a partes iguales y decorar con unas grosellas.***



'Lemon pie'

PREPARACIÓN_ 15 min + 3 h.
COCCIÓN_ 35 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: Para la base: 250 g de harina • 150 g de mantequilla • 1 huevo • 100 g de azúcar glas • 30 g de almendra molida • una pizca de sal. Relleno: 4 limones • 1 lata de leche condensada • 4 huevos • 90 g de azúcar • una pizca de sal.

■ **Primero, preparar la masa.** Batir el huevo con la mantequilla a temperatura ambiente y el azúcar glas. Agregar la almendra molida y la sal; remover. Incorporar la harina y mezclar. Trabajar la masa con las manos sobre una superficie lisa ligeramente enharinada. Formar una bola, envolverla en *film* de cocina y dejar reposar en la nevera una hora.

■ **Precalentar el horno a 180 ºC.** Extender la masa con el rodillo. Forrar un molde de tarta desmontable. Cubrir con una hoja de papel vegetal y poner por encima unos pesitos (pueden ser unas legumbres) para que la masa no suba durante la cocción. Hornear durante 15 minutos.

■ **Lavar los limones, rallar la piel** y exprimirlos (se necesitan 10 cl de zumo). Separar las yemas de las claras de los huevos. Mezclar la leche condensada con 4 yemas, la ralladura de limón y el zumo.

■ **Retirar el papel de aluminio** y los pesitos del molde. Verter la crema de limón en el molde y dejar cocer otros 15 minutos en el horno a 150-160 ºC.

■ **Montar las claras a punto de nieve** firme con una pizca de sal e ir agregando el azúcar mientras se bate. Sacar la tarta del horno y cubrirla con el merengue preparado. Meter de nuevo en el horno y dorar bajo el grill. Dejar enfriar y guardar en la nevera hasta el momento de servir.

Saber más: *esta es una receta típica inglesa y, a partir de mediados del siglo XIX, también estadounidense. Aunque sin merengue –una preparación que no comenzó a elaborarse hasta el siglo XVII–, este pastel era ya muy popular en los banquetes servidos por la reina Isabel I de Inglaterra.*

‘Capuccina’

PREPARACIÓN_ 25 min + 2 h. COCCIÓN_ 35 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 9 yemas de huevo • 1 huevo • 1 cuch. de maicena • 25 g de mantequilla • 1 cuch. de harina • 30 g de azúcar glas.
Almíbar: 400 ml de agua • 500 g de azúcar.

■ **Hacer un almíbar** calentando el azúcar con el agua. Remover con una cuchara de madera hasta que se disuelva y llevar a ebullición. Bajar el fuego y cocer hasta obtener un almíbar a punto de hebra floja.

■ **Batir con varillas eléctricas las yemas** con el huevo entero hasta que la preparación se blanquee. Incorporar la cucharada de maicena y mezclar muy bien.

■ **Engrasar el molde** con la mantequilla, espolvorear con la harina y sacudir el exceso. Rellenar con la mezcla de yemas. Meter en el horno precalentado a 180 ºC, durante 20 minutos. Sacar del horno, empapar con el almíbar preparado, dejar enfriar y guardar en la nevera (unas 2 horas). Desmoldar sobre una fuente. Cubrir la tarta con una capa fina de azúcar glas. Meterla de nuevo en la nevera hasta que el azúcar se endurezca.



Presentación: *una vez que el azúcar se haya endurecido, con la ayuda de una varilla metálica calentada al fuego -mejor con un soplete de cocina-, quemar el azúcar de la superficie formando rombos. Volver a refrigerar la tarta y sacarla 30 minutos antes de servir.*



‘Semifreddo’ de almendra

PREPARACIÓN_ 30 min + 8 h. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 300 ml de nata • 4 huevos • 85 g de azúcar • 1/2 cucharadita de esencia de naranja • 80 g de almendras • 8 galletas de almendra amarga (tipo *amaretti*) • una pizca de sal.

■ **Montar la nata. Tapar y reservar en la nevera.** Forrar un molde rectangular con *film* dejando que el plástico sobresalga por los lados. Picar las almendras y tostarlas. Separar las yemas de las claras de los huevos. Batir las yemas con el azúcar hasta blanquear. Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal. Añadir las almendras picadas y las galletas desmenuzadas a la preparación de yema y azúcar (reservar una cucharada de ambos ingredientes para decorar). Incorporar primero la nata y luego las claras montadas.

■ **Verter la mezcla en el molde** y tapar con el *film* sobrante. Meter en la nevera 8 horas. Sacar el *semifreddo* (semifrío, en italiano) unos minutos antes de servir. Desmoldar, retirar el *film* y espolvorear por encima con la almendra y la galleta reservadas para decorar.



Selva Negra

PREPARACIÓN_ 40 min. **COCCIÓN_** 65 min. **DIFICULTAD_** Media.

Ingredientes: 100 g de chocolate negro • 100 g de mantequilla a temperatura ambiente • 100 g de azúcar • 4 huevos • 75 g de almendras molidas • 50 g de harina • 50 g de maicena + 2 cucharadas de levadura en polvo • 1/2 litro de nata • 24 cerezas en almíbar • 100 g de azúcar • 1 dl de agua • 4 cucharadas de *kirsch* (u otro licor de cerezas) • fideos de chocolate para decorar.

■ **Fundir el chocolate** en un cazo al baño María. Dejar enfriar. Mientras, batir la mantequilla blanda con el azúcar hasta blanquear. Añadir los huevos, batiendo uno por uno, la almendra molida y el chocolate fundido. Agregar la harina tamizada junto con la maicena y la levadura en polvo y mezclar con movimientos suaves. Verter la masa en un molde redondo de bizcocho y hornear a 180 ºC durante 40 minutos. Comprobar la cocción pinchando el centro con una aguja. Sacar y dejar enfriar el bizcocho sobre una rejilla.

■ **Poner el azúcar y el agua en un cazo** y llevar a punto de ebullición. Cocer hasta obtener un almíbar claro. Retirar del fuego y dejar entibiar. Agregar el *kirsch* y mezclar bien.

■ **Desmoldar el bizcocho** y cortarlo horizontalmente en tres partes iguales. Bañar la superficie de cada una con el almíbar preparado.

■ **Escurrir las cerezas, secarlas** con papel de cocina y cortar 12 por la mitad. Montar la nata; mezclar la mitad con las cerezas partidas. Esparcir esta mezcla por encima de la base de un bizcocho, cubrir con otro piso de bizcocho y extender más nata con cerezas. Tapar con el tercer bizcocho. Repartir el resto de la nata montada por todos lados, superficie y laterales, extendiéndola muy bien con una espátula y dejándola lisa.

■ **Adornar con una fila de cerezas** enteras y bien escurridas por todo el perímetro, en círculo, y espolvorear por encima con fideos de chocolate. Reservar en la nevera hasta el momento de servir.

Tarta rosa de té

PREPARACIÓN_40 min. COCCIÓN_ 10 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 1 bizcocho ya elaborado • 450 g de fresones • 175 g de arándanos morados • 1 vaina de vainilla • 500 ml de leche • 6 yemas de huevo • 150 g de azúcar • azúcar glas • 1 cucharada de té perfumado a la rosa • 5 hojas de gelatina • 200 ml de nata líquida muy fría.

■ **Lavar y secar los fresones y los arándanos;** retirar las hojas y los rabillos y cortar los primeros por la mitad. Cortar el bizcocho en dos discos (cada uno de 2 cm de grosor y 20 cm de diámetro).

■ **Abrir la vaina de vainilla** y añadir las semillas a la leche junto con el té. Calentar hasta que casi hierva. Retirar del fuego y dejar en infusión durante 10 minutos. Colar.

■ **Remojar la gelatina en agua fría.** Batir las yemas con el azúcar, agregar la leche aromatizada y volver a poner a fuego bajo. Remover hasta que espese y la crema cubra el dorso de una cuchara de madera.

■ **Escurrir la gelatina y diluirla** en la crema. Dejar enfriar. Montar firmemente la nata e incorporarla a la crema.

■ **Forrar un molde desmontable** con *film* de cocina. Rellenar con la mitad de la *mousse*, disponer encima un disco de bizcocho y cubrir con el resto de la *mousse*. Repartir encima los fresones y los arándanos y terminar con el segundo disco de bizcocho. Refrigerar 8 horas.

■ **Desmoldar sobre una fuente** retirando el *film* y decorar con arándanos y azúcar glas si se desea.



Tarta de naranja

PREPARACIÓN_ 30 min.
COCCIÓN_ 45 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 200 g de harina • 1 cucharada de azúcar glas • 100 g de mantequilla muy fría • 1 yema de huevo • 3 cucharadas de agua fría. **Para el relleno:** 125 g de almendra molida • 25 g de mantequilla ablandada • 2 huevos • 50 g de azúcar • 2 cucharadas de *brandy* • 75 ml de nata • 1 naranja grande • 5 cucharadas de mermelada dulce de naranja.

■ **Primero, preparar la masa.** Batir la harina, el azúcar y la mantequilla, muy fría y cortada en dados, hasta que adquiera consistencia de miga de pan. Añadir la yema de huevo y 3 cucharadas de agua fría y seguir batiendo todo hasta formar una bola.

■ **Estirar la masa sobre un molde** para tarta. Pinchar el fondo con un tenedor y reservar durante 30 minutos en la nevera. Sacar y poner encima de la masa papel de aluminio y unos pesitos. Hornear a 200 ºC durante 10 minutos. Retirar el papel de aluminio y los pesitos y cocer durante 5 minutos más. Sacar y esparcir por la base 4 cucharadas de mermelada de naranja.

■ **Para preparar el relleno,** mezclar la mantequilla blanda con la almendra molida, los huevos, el azúcar, el *brandy* y la nata y agregar la ralladura de la piel de la naranja. Rellenar la tarta con esta mezcla. Pelar por completo -a lo vivo- la naranja y cortarla en rodajas finas. Distribuirlas por encima de la tarta y volver a introducir en el horno durante 30 minutos. Sacar y dejar que se enfríe.

Saber más: *esta tarta, como el típico pastel libanés, es muy mediterránea debido a sus dos ingredientes básicos, almendra y naranja. Es además un postre muy saludable por la cantidad de antioxidantes que contiene.*



Paulova

PREPARACIÓN_ 30 min.
COCCIÓN_ 60-75 min.
DIFICULTAD_ Laboriosa.

Ingredientes: 120 g de claras de huevos • 200 g de azúcar fino • 1/2 cucharadita de extracto de vainilla • 1 cucharadita de vinagre blanco • 1/2 cucharada de maicena. **Para el relleno:** 240 ml de nata para montar • 20 g de azúcar • 1/2 cucharadita de extracto de vainilla. **Fruta fresca:** kiwis, fresas, frambuesas, moras, grosellas u otra fruta de tu elección.

■ **Precalentar el horno a 130 ºC.** Forrar una bandeja de horno con papel vegetal, dibujar un círculo de 18 cm y darle la vuelta. En el mezclador eléctrico, con las varillas, batir las claras de huevo a velocidad media hasta que se mantengan picos suaves. Empezar a añadir el azúcar, cucharada a cucharada, y continuar batiendo, a velocidad fuerte, hasta que el merengue llegue a picos tiesos y brillantes. Añadir el extracto de vainilla. Rociar el vinagre y la maicena en la parte superior del merengue y, con una espátula de goma, doblar suavemente y con cuidado.

■ **Extender el merengue** dentro del círculo dibujado, asegurándose de que los bordes del mismo sean ligeramente superiores al centro (hacer como un nido de pájaro para colocar la nata y las frutas dentro). Hornear de 60 a 75 minutos hasta que el exterior esté seco y de color crema muy pálido. Apagar el horno y dejar que el merengue se enfríe dentro con la puerta entreabierta (la parte exterior del merengue se verá dura, pero a medida que se enfríe se agrietará un poco y el interior será suave y esponjoso).

■ **Antes de servir,** colocar suavemente el merengue en una fuente. Montar firmemente la nata con el azúcar y la vainilla y ponerla en el centro del merengue. Repartir la fruta por encima y servir.

Saber más: *se denomina así por Anna Pávlova. Los pasteleros de Nueva Zelanda se atribuyen su invención argumentando que la crearon en honor a la famosa bailarina rusa cuando visitó el país, pero los australianos también se disputan su origen.*



Hojaldre con chantillí al agua de rosas

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 20 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 3 láminas de masa de hojaldre • 1 huevo • 480 ml de nata líquida para montar (35 % materia grasa mínimo) • 1 cucharadita de esencia de vainilla • 2 gotas de agua de rosas • 40 g de azúcar • 500 g de frambuesas frescas • azúcar glas.

■ **Estirar la masa de hojaldre** sobre una superficie plana. Pincharla con un tenedor y pintarla con huevo batido. Meter en el horno durante 20 minutos a 200 ºC, hasta que el hojaldre se dore. Sacar y reservar.

■ **Montar la nata.** Cuando comience a montarse, añadir el azúcar poco a poco y, al final, agregar la esencia de vainilla y el agua de rosas. Meter el chantillí en una manga pastelera con boquilla rizada.

■ **Cubrir una de las planchas de hojaldre** con montoncitos de chantillí por encima y, entre cada montoncito, poner una frambuesa. Colocar encima otra plancha de hojaldre y repetir el proceso. Tapar con el tercer hojaldre y espolvorear con azúcar glas. Guardar en la nevera hasta consumir.

Nota: ***para hacer el chantillí, es muy importante que la nata esté muy fría y el recipiente donde se monte esté completamente limpio.***





Carlota de chocolate, grosellas y moras

PREPARACIÓN_ 30 min + 4 h. **COCCIÓN_** 20 min. **DIFICULTAD_** Media.

Ingredientes: 20 bizcochos de soletilla • 200 g de chocolate negro para repostería • 100 ml de agua + 6 cucharadas de agua • 1 limón • un chorrito de *kirsch* • 125 g de grosellas • 50 g de azúcar glas • 350 g de queso blanco • 1/2 cucharadita de vainilla • 3 hojas de gelatina. **Para decorar:** 100 g de nata montada • 50 g de grosellas y moras • chocolate rallado.

■ **Rallar el limón, exprimirlo** y mezclar su zumo con 2 cucharadas de agua y un chorrito de *kirsch*. Recortar una de las puntas de los bizcochos. Forrar un molde redondo con los bizcochos previamente remojados, sólo por un lado, en esa mezcla. Colocarlos con la parte recortada abajo sin dejar huecos. Hidratar la gelatina en un poco de agua fría hasta que se ablande.

■ **Poner en un cazo 100 ml de agua,** la ralladura de limón y el azúcar glas. Calentar hasta que empiece a hervir. Añadir la gelatina escurrida y disolverla. Poner el chocolate al baño María y fundirlo con 4 cucharadas de agua. Agregar la preparación del zumo de limón, remover e incorporar el queso poco a poco. Añadir las grosellas y remover. Poner la *mousse* en el molde forrado de bizcochos y tapar con otras soletillas.

■ **Meter en la nevera** de 3 a 4 horas. Desmoldar, decorar con la nata, algunas grosellas, moras y un poco de chocolate rallado.

Saber más: *según se elabora actualmente, la carlota o 'charlota' es una versión del postre* charlotte russe, *inventado por el chef francés Carême. El cocinero trabajaba para Alejandro I y la elaboró en honor a la cuñada del Zar.*



Terrina de moca

PREPARACIÓN_ 30 min + 8 h.
COCCIÓN_ No tiene.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 1 kg de galletas cuadradas • 200 ml de leche • 2 cucharadas de azúcar • 2 cucharadas de café instantáneo • 1/2 kg de mantequilla sin sal • 3 yemas de huevo • 200 g de azúcar glas • 2 cucharadas de café soluble • 1 cucharada de *brandy* • cacao en polvo • nueces picadas • crocanti (opcional).

■ **Preparar un café con leche** con el café soluble y la leche; dejar enfriar. Mezclar el azúcar con la otra cucharada de café; agregar las yemas previamente batidas y la mantequilla ablandada, poco a poco y sin dejar de batir, hasta formar una crema suave. Incorporar el licor.

■ **Forrar un molde de terrina** (alargado) con papel de aluminio. Remojar una galleta en el café con leche y ponerla en la base del molde. Seguir poniendo galletas, de una en una, hasta cubrir el fondo. Poner encima una capa de crema de moca. Cubrir con otra capa de galletas remojadas, otra de crema... y así sucesivamente hasta llenar el molde. Reservar la crema que sobre.

■ **Presionar ligeramente** con las manos. Tapar con papel de aluminio y dejar enfriar en la nevera durante 8 horas. Desmoldar, retirar el papel de aluminio y cubrir con la crema sobrante reservada. Rallar la superficie con las puntas de un tenedor y espolvorear con cacao en polvo y nueces picadas o crocanti. Servir fría.

Consejo: *si la toman los niños, no añadas* brandy *y utiliza café soluble descafeinado, aunque también la puedes hacer entera de cacao con leche.*



Tarta de chocolate con fresones

PREPARACIÓN_ 30 min. COCCIÓN_ 15 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: **Para la masa:** 300 g de harina • 50 g de cacao en polvo • 100 g de azúcar • 250 g de mantequilla • 1 huevo.
Para el relleno: 2 dl de crema de avellana y cacao • 2 dl de nata • 250 g de fresones • azúcar glas.

■ **Mezclar la harina tamizada** con el cacao y el azúcar en un bol. Hacer un hueco en el centro y poner en él la mantequilla en trozos y el huevo; amasar hasta formar una masa que se desprenda de las paredes. Hacer una bola y envolverla con *film*; reservar en la nevera 20 minutos.

■ **Estirar la masa y forrar un molde** de tarta. Pinchar el fondo con un tenedor y disponer encima unos pesitos (por ejemplo, garbanzos envueltos en papel de plata). Hornear durante 15 minutos a 180 ºC. Dejar que se enfríe.

■ **Montar la nata** y mezclar con la crema de avellana y cacao. Rellenar la tarta. Cortar los fresones por la mitad y repartir por encima. Espolvorear con azúcar glas.



‘Cheesecake’ con frambuesas

PREPARACIÓN_ 40 min + 4 h. COCCIÓN_ No tiene. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 250 g de galletas tipo María • 90 g de mantequilla ablandada • 2 cucharadas de gelatina • 500 g de queso cremoso • 5 cucharadas de zumo de limón • 120 g de azúcar + 2 cucharadas • 300 ml de nata • 250 g de frambuesas • unas hojas de menta .

■ **Forrar un molde desmontable** redondo con una hoja de papel de aluminio y engrasarlo ligeramente con un poco de mantequilla.

■ **Triturar las galletas en el robot** y mezclarlas con la mantequilla. Poner en el molde, presionando el fondo y las paredes. Guardar en la nevera hasta que endurezca.

■ **Remojar la gelatina**, escurrirla y disolverla al baño María. Batir el queso con la batidora de varillas para ablandarlo; agregar el azúcar y el zumo de limón y seguir batiendo.

■ **Montar la nata** y mezclar con la crema de queso. Triturar la frambuesa con 2 cucharadas de azúcar. Colar y agregar la mitad de la gelatina. Añadir el resto de la gelatina a la preparación del queso.

■ **Verter las dos cremas en el molde** y removerlas ligeramente con un palo de brocheta formando remolinos. Guardar en la nevera durante 4 horas o hasta que cuaje. Desmoldar y decorarla con unas frambuesas y unas hojas de menta.

Bomba con guindas

PREPARACIÓN_ 20 min + 8 h.
COCCIÓN_ 20 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 150 g de mantequilla • 100 g de harina • 2 cucharadas de cacao • 1/2 cucharadita de levadura • 115 g de azúcar • 2 huevos batidos • 3 cucharadas de *brandy* • 2 cucharadas de *kirsch* (licor de cereza). **Para el relleno:** 300 ml de nata espesa • 25 g de azúcar glas • 55 g de almendras tostadas y picadas • un tarro de guindas deshuesadas • 55 g de chocolate picado.

■ **Engrasar un molde** de 30 x 23 cm y forrarlo con papel vegetal. Tamizar la harina con el cacao y la levadura sobre un cuenco; añadir el azúcar, la mantequilla ablandada y los huevos. Trabajar hasta que quede una masa lisa. Verter en el molde y hornear de 15 a 20 minutos a 190 ºC. Dejar reposar unos 5 minutos y enfriar sobre una rejilla.

■ **Recortar un redondel del bizcocho** elaborado utilizando como guía el borde de un molde cóncavo (por ejemplo, una ensaladera). Forrarlo con *film* de cocina primero y después con el resto del bizcocho. Mezclar el *brandy* y el *kirsch* y mojar el bizcocho con esta mezcla.

■ **Para hacer el relleno,** batir la nata, bien fría, con el azúcar glas hasta que monte firmemente; agregar la almendra picada, las guindas y el chocolate picado y mezclar bien. Rellenar el molde y cubrir con el redondel de bizcocho reservado presionando ligeramente.

■ **Tapar con un plato** y poner un peso encima. Dejar en la nevera de 6 a 8 horas. Para servir, volcar la bomba en una fuente redonda y espolvorear con cacao por encima. Decorar con unas guindas y unas hojas de menta para dar color.

Consejo: ***además de las guindas puedes añadir otras frutas confitadas y picadas menudo, como, por ejemplo, naranja, ciruela Claudia, melocotón y albaricoques.***



Tarta de almendra

PREPARACIÓN_ 15 min.
COCCIÓN_ 1 h.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 6 huevos • el zumo y la ralladura de 1 limón • 250 g de azúcar • 125 g de harina • 1 cucharadita de canela • 60 g de almendra molida • 3 cucharadas de almendra fileteada.

■ **Precalentar el horno a 180 ºC.** Forrar la base de un molde redondo desmontable con papel vegetal. Separar las yemas de las claras de los huevos. Batir bien las yemas con el zumo y la ralladura de limón y la mitad del azúcar.

■ **Montar las claras a punto de nieve** firme añadiendo el resto del azúcar poco a poco; volcar sobre la crema preparada e integrar con movimientos suaves y envolventes. Tamizar encima la harina junto con la canela y añadir la almendra molida. Mezclar suavemente hasta conseguir una masa homogénea.

■ **Llenar el molde con esta masa.** Distribuir por encima las almendras fileteadas y previamente tostadas. Hornear de 45 a 55 minutos. Antes de sacar, pinchar con la punta de un cuchillo o con una aguja larga para verificar la cocción (la aguja debe salir limpia). Desmoldar la tarta y dejar enfriar sobre una rejilla.

Consejo: *servirla con una crema de limón: mezclar una cucharada de maicena con 150 g de azúcar en un cazo. Añadir 375 ml de agua y el zumo de un limón sin cesar de remover. Agregar 2 yemas de huevo y batir enérgicamente. Cocer a fuego bajo, en un baño María, de 3 a 4 minutos. Montar 2 claras y añadir a la crema, mezclar y reservar en la nevera.*
Una vez que la tarta se presente en la mesa, llevar la crema de limón en un bol aparte para que cada comensal bañe el pastel con la crema como lo desee.





‘Parfait’ de fresas

PREPARACIÓN_ 30 min + 1 h (congelador). COCCIÓN_ 5 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 1 paquete de bizcochos de soletilla • 500 g de fresas o fresón •1 dl de zumo de naranja •2 cucharadas de *kirsch* • 1 litro de helado de vainilla •2 cucharadas de azúcar •100 g de chocolate blanco • piel de naranja glaseada o confitada.

■ **Sacar el helado de vainilla del congelador** 15 minutos antes de utilizarlo. Lavar las fresas y secarlas. Cortar 350 g de fresas por la mitad y ponerlas en un bol. Echar el *kirsch* y espolvorear con el azúcar. Reservar. Forrar la base de un molde rectangular (de terrina) con papel parafinado de horno.

■ **Recuperar el jugo que hayan soltado las fresas** al cortarlas y mezclar con el zumo de naranja. Bañar los bizcochos de soletilla ligeramente con esta preparación y disponerlos, en una capa, sobre el fondo del molde. Repartir por encima las fresas escurridas. Cubrir con el helado de vainilla, esparciéndolo bien con una espátula. Tapar con papel *film* y reservar en el congelador durante 1 hora aproximadamente.

■ **Mientras, fundir el chocolate blanco** al baño María e introducir la punta de las fresas restantes en el chocolate. Reservar. En el momento de servir, desmoldar el *parfait* de fresas, retirar el papel y decorar por encima con las fresas bañadas en el chocolate blanco y partidas por la mitad. Finalmente, decorar por encima con juliana de piel de naranja glaseada y servir enseguida.



Al calor del horno

Galletas, palmeritas, caracolas, tejas, mantecados... y también las nuevas pastas que nos llegan de otras gastronomías y que han conquistado nuestros desayunos y meriendas: *macarons*, alfajores, *whoopies* o *biscotti*. Todos ellos preparados con mimo y horneados con cuidado, salvo las 'frutas de sartén', las tradicionales rosquillas, que tampoco pueden faltar en nuestro recetario.







Espera siempre a que el HORNO LLEGUE A LA TEMPERATURA RECOMENDADA antes de meter la masa a cocer. Una vez hechas las pastas, y antes de rellenarlas, déjalas enfriar sobre una rejilla metálica.

Galletas 'Shortbread'

PREPARACIÓN_ 70 min + 40 min.
COCCIÓN_ 10 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 260 g de harina • 2 g de sal • 226 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente • 60 g de azúcar glas • 4 g de extracto de vainilla. **Para la glasa:** 1 clara de huevo grande • 1 cucharadita de zumo de limón • 165 g de azúcar glas tamizada • 1 tarro de perlas de azúcar plateadas • colorante verde especial para alimentos.

■ **Mezclar en un bol la harina con la sal.** Batir con la batidora la mantequilla hasta que esté cremosa (1 minuto). Añadir el azúcar y batir hasta que quede suave (2 minutos); echar el extracto de vainilla y agregar suavemente la harina con la sal hasta que quede incorporada. Aplanar la masa en forma de disco, envolver en *film* de cocina y dejar enfriar durante, al menos, 1 hora.

■ **Extender la masa** en una superficie ligeramente enharinada. Cortarla con un cortapastas con forma de estrella. Colocar las estrellas sobre hojas de papel parafinado y meter en la nevera unos 15 minutos. Sacar y cocerlas en el horno, precalentado a 180 ºC, de 8 a 10 minutos (hasta que las galletas estén doradas ligeramente). Dejar enfriar sobre una rejilla.

■ **Para hacer la glasa,** batir la clara de huevo con el zumo de limón. Añadir el azúcar y batir hasta que esté suave. Si es necesario, para obtener la consistencia adecuada, añadir más azúcar o agua. Agregar el colorante. Poner la glasa en una manga pastelera con boquilla muy fina y untarla primero alrededor de la galleta con cuidado; dejar secar un poco. A continuación, rellenar el centro de la galleta ayudándose de un palillo para extenderla con cuidado y bien. Decorar con perlas de caramelo plateadas. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Saber más: *las galletas* Shortbread *son originarias de Escocia, aunque se elaboren como tradicionales en todo el Reino Unido, Dinamarca y Suecia.*



Pañuelos de hojaldre con albaricoques

PREPARACIÓN_ 30 min + 30 min de refrigeración. COCCIÓN_ 45 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 1 lámina de masa de hojaldre. **Para la crema pastelera:** 500 ml de leche • 1/2 vaina de vainilla partida longitudinalmente en dos • 5 yemas de huevo • 125 g de azúcar • 2 cucharadas de harina • 2 cucharadas de harina de maíz • 1 tarro de albaricoques en almíbar o 1/2 kg de albaricoques frescos • 1 huevo batido • 50 g de almendras laminadas • 2 cucharadas de mermelada de albaricoque (opcional).

■ **Lavar los albaricoques** y secarlos bien con papel de cocina.

■ **Para preparar la crema pastelera,** poner la leche y la vainilla en un cazo y llevar a ebullición. Retirar del fuego y dejar infusionar. Blanquear las yemas con el azúcar.

■ **Tamizar los dos tipos de harina** y mezclar con las yemas blanqueadas. Retirar la vaina de la vainilla y agregar la mitad de la leche a la preparación de yemas; batir bien y mezclar con la leche restante. Volver a llevar a ebullición sin dejar de remover. Retirar del fuego, extender la crema en una bandeja para que se enfríe y tapar con *film* de cocina.

■ **Extender la masa de hojaldre** en una superficie ligeramente enharinada, cortar cuadrados de 10 centímetros de lado y colocarlos en una bandeja de horno previamente forrada con papel vegetal.

■ **Disponer una cucharada** de la crema en cada hojaldre y distribuir encima 2 mitades de albaricoque. Untar una esquina del hojaldre con huevo batido y unirla con la esquina opuesta. Dejar que repose en la nevera durante 30 minutos.

Pintar los hojaldres con huevo batido, espolvorearlos con almendra laminada y hornear a 180 ºC durante 20 minutos o hasta que se doren. Dejar enfriar sobre una rejilla.

Nota: *si te gustan los glaseados, mezcla la mermelada de albaricoque con un poco de agua, caliéntala hasta reducirla y rocía los hojaldres. Sírvelos a continuación.*



'Mediants' de chocolate

PREPARACIÓN_ 30 min + 15 min. COCCIÓN_ 30 min. DIFICULTAD_ Laboriosa.

Ingredientes: 150 g de frutos secos variados (pistachos, almendras, nueces, avellanas...) • 50 ml de glucosa • 300 g de chocolate negro *fondant*.

■ **En un cazo, a fuego bajo,** mezclar los frutos secos con la glucosa; calentar de 3 a 4 minutos. Retirar los frutos secos con una espumadera, disponerlos sobre un *silpat* y dejar que se enfríen bien, separados unos de otros para que no se peguen.

■ **Hornear a 180 ºC para que se caramelicen** uniformemente, de 15 a 20 minutos (vigilar que no se quemen). Verificar si están listos partiendo una nuez por la mitad (debe quedar de color marrón claro). Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Cuando estén fríos, despegarlos entre sí.

■ **Fundir el chocolate al baño María.** Verter dos terceras partes del chocolate fundido sobre una superficie lisa, extenderlo con una espátula hasta que la temperatura baje (81 ºC es el punto en el que se comienza a endurecer). Volver a juntar este chocolate con el que está al baño María. Mover bien hasta que se funda nuevamente y todo quede con la misma consistencia. Llenar una manga pastelera con boquilla fina con este chocolate.

■ **Formar 10 círculos** de tamaño similar sobre un *silpat* o una placa forrada con papel vegetal. Poner los frutos secos caramelizados encima del chocolate (trabajar rápidamente para que no se endurezca). Dejar que se seque y guardarlos en un envase bien tapado sin apilarlos.

Nota: ***puedes sustituir los frutos secos por fruta escarchada: por ejemplo, naranja o melocotón. Los*** **mediants** ***son ideales para servir con el café.***



'Cookies'

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 12 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 180 g de mantequilla • 120 g de azúcar • 180 g de harina • 5 g de levadura en polvo • una pizca de sal • 1 huevo • 150 g de chocolate picado • 150 g de nueces picadas • 1 cuch. de cacao en polvo.

■ **Mezclar la mantequilla,** ablandada a temperatura ambiente, en un cuenco con el azúcar. Añadir el huevo y la harina tamizada con la levadura. Poner una pizca de sal y mezclar bien.

■ **Partir la masa en dos partes** y colocarla en boles distintos. En uno, agregar el cacao en polvo para preparar las *cookies* de chocolate. Incorporar las nueces picadas y el chocolate picado en los dos boles a partes iguales y remover.

■ **Formar pequeñas bolas** de masa y colocarlas sobre una fuente de horno forrada con papel sulfurizado. Aplastarlas ligeramente con la mano para formar círculos de parecido tamaño.

■ **Hornear a 170 ºC** durante unos 12 minutos. Comprobar el punto de cocción y dejar que se enfríen a temperatura ambiente.



Nota: *puedes sustituir el chocolate negro picado por chocolate blanco, pasas, frutos secos o daditos de manzana. Son unas pastas ideales para toda la familia, pues a los niños les encantan.*



Rosquillas de naranja

PREPARACIÓN_ 45 min + 1 h.
COCCIÓN_ 20 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: el zumo de 2 naranjas • 2 huevos • 4 cucharadas de azúcar • 100 ml de aceite de oliva • 250 g de harina • 1 cucharada de levadura • aceite para freír • azúcar para espolvorear • 700 g de harina.

■ **Batir los huevos en un bol.** Añadir el zumo de las naranjas, el azúcar y el aceite. Mezclar. Agregar poco a poco la harina previamente tamizada con la levadura. Dejar en reposo durante 1 hora aproximadamente.

■ **Formar las rosquillas.** Calentar el aceite y freírlas por tandas. Escurrirlas en papel absorbente. Espolvorearlas con azúcar.

Nota: *este dulce tradicional español se suele tomar durante la Cuaresma y Semana Santa en toda la Península, sobre todo en Andalucía y La Mancha.*

‘Macarons’ de chocolate

PREPARACIÓN_ 30 min.
COCCIÓN_ 25 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 4 claras de huevo • 275 g de azúcar glas • 140 g de almendra molida • 25 g de cacao en polvo • una pizca de sal. **Para el relleno:** 3 yemas de huevo • 100 g de azúcar moreno claro • 250 g de mantequilla • 100 g de chocolate negro • 1/4 dl de agua • 1/2 dl de zumo de naranja.

■ **Precalentar el horno a 200 ºC.** Poner el azúcar glas, la almendra molida y el cacao en la túrmix y triturar todo junto hasta que quede fino. Aparte, montar las claras de huevo con una pizca de sal a punto de nieve firme. Con la ayuda de una cuchara metálica, agregar con suavidad a la mezcla de almendra.

■ **Introducir en una manga pastelera** y formar redondeles sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno o sobre una lámina de silicona. Hornear con la puerta del horno ligeramente abierta durante 8 minutos. Despegarlos con cuidado y dejar enfriar sobre una rejilla.

■ **Mientras, preparar el relleno.** Batir con la batidora eléctrica las yemas hasta que queden claras y cremosas. Poner el azúcar con 1/4 dl de agua y 1/2 dl de zumo de naranja en un cazo y llevar a punto de ebullición. Hervir hasta conseguir un almíbar. Retirar del fuego. Echar sobre las yemas batidas en forma de hilo sin dejar de batir hasta espesar.

■ **Batir la mantequilla** en un bol aparte; agregar el chocolate fundido y remover. Incorporar a la preparación de yemas y mezclar bien. Dejar reposar a temperatura ambiente. Extender una capa fina de crema de chocolate sobre una galleta y cubrir con otra. Reservar en un recipiente hermético, en capas separadas con papel de aluminio. Dejar enfriar en la nevera durante 24 horas antes de servir.

Nota: *este tipo de* macaron *se denomina* Gerbert. *Fue creado a finales del siglo XIX en París.*



Alfajores peruanos

PREPARACIÓN_ 20 min + reposo. COCCIÓN_ 10 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 250 g de harina • 160 g de mantequilla • 4 cucharadas de azúcar glas • 1 bote de dulce de leche • harina para la mesa de trabajo.

■ **Mezclar en un bol la harina con la mantequilla** y el azúcar glas. Amasar hasta que la preparación se despegue de las paredes del recipiente. Formar una bola, envolverla con *film* de cocina y refrigerar 1 hora.

■ **Extender la masa en una superficie enharinada** hasta conseguir 1/2 cm de grosor. Cortar círculos con un cortapastas; disponerlos en una bandeja de horno y pinchar la masa con un tenedor.

■ **Cocer en el horno 10 minutos a 180 ºC.** Retirar y pasar a una rejilla para que se enfríen. Poner el dulce de leche en una manga pastelera y rellenar la mitad de las galletas con él; tapar con otra galleta y presionar ligeramente para que el relleno se extienda y asome por los lados. Espolvorear con azúcar glas y guardarlos en un recipiente con cierre hermético.

Nota: *el origen del alfajor está en la gastronomía andalusí. Fue llevado a Latinoamérica por los colonizadores españoles, donde arraigó, sobre todo, en Perú y Argentina.*





Roscos de manteca

PREPARACIÓN_ 45 min. COCCIÓN_ 15 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 750 g de harina • 50 g de azúcar • la ralladura de 1 limón • 250 g de manteca de cerdo • 1 cucharada de anises machacados • 100 ml de vino blanco.

■ **Poner la harina en un bol.** Añadir la manteca, ligeramente derretida, los anises, 5 cucharadas de azúcar y la ralladura del limón. Mezclar y trabajar con los dedos hasta obtener una masa grumosa. Agregar el vino y seguir mezclando la preparación hasta que quede fina. Dejar reposar en la nevera durante 1 hora aproximadamente.

■ **Sacar y formar unas bolas.** Introducir el dedo en el centro, haciendo círculos para formar los roscos. Disponerlos en la placa del horno y cocerlos en el horno precalentado a 180 ºC, hasta que se doren (más o menos, durante unos 15 minutos).

■ **Mezclar el azúcar** y el agua en un cazo sobre el fuego y hacer un almíbar clarito. Reservar. Retirar los roscos del horno, bañarlos con el almíbar y espolvorearlos con azúcar.

Un plus: *la masa se puede aromatizar con una pizca de clavo molido. Estos roscos, que se pueden espolvorear con azúcar glas si lo deseas, están incluso más ricos dos o tres días después de hornearlos.*

Financieros de frambuesas

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_15 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 125 g de frambuesas • 130 g de azúcar glas • 50 g de almendra en polvo • 50 g de harina • 4 claras de huevo • 75 g de mantequilla.

■ **Tamizar el azúcar glas** en una ensaladera y agregar la almendra en polvo y la harina.

■ **Añadir las claras de huevo** y batir todo bien hasta obtener una crema de textura muy ligera.

■ **Derretir la mantequilla** a fuego suave, hasta que adquiera un tono avellana. Dejar que se enfríe y agregarla a la masa lentamente. Reservar la mezcla durante 1 hora aproximadamente en la nevera, hasta que se enfríe del todo.

■ **Precalentar el horno a 180 ºC.** Verter la masa en cápsulas de papel para magdalenas, rellenándolas hasta 3/4 de su altura. Repartir bien las frambuesas por encima, sin dejar que se sumerjan del todo en la masa. Cocer durante 15 minutos aproximadamente en el horno. Esta receta, además, se puede preparar con fresas o con cerezas u otras frutas.

Saber más: *estos pastelitos se crearon en París a finales del XIX, en una pastelería (La Lasne) cercana al edificio de la Bolsa de Valores, a la que los hombres de negocios iban a degustarlos. De ahí su nombre originario:* financiers.



'Biscotti' con avellanas

PREPARACIÓN_ 15 min. COCCIÓN_ 45 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 225 g de harina • 215 g de azúcar • 80 g de cacao • 1 1/4 cucharaditas de levadura • 1/4 cucharadita de sal • 100 g de mantequilla fría cortada en dados • 200 g de avellanas • 100 g de coco rallado fresco • 2 huevos grandes • 1 yema • 1 cucharada de esencia de vainilla • 500 g de chocolate *fondant* al 70% de cacao. **Para la crema de chocolate:** 200 ml de nata • 250 g de chocolate amargo • 2 cuch. de mantequilla sin sal • 4 cuch. de azúcar granulado • 2 cuch. de glucosa.

■ **Precalentar el horno a 180 ºC.** Poner las avellanas en una bandeja de horno, tostarlas y dejar que se enfríen. Mezclar en la túrmix la harina con el azúcar, el cacao, la levadura y la sal hasta integrarlos bien. Añadir la mantequilla y triturar para que la preparación quede granulada. Pasar la mezcla a un cuenco grande y agregar las avellanas y el coco.

■ **Batir los huevos y la yema** y reservar 2 cucharadas de esta mezcla. Hacer un hueco en la preparación de la harina y verter los huevos y la vainilla. Amasar a mano. Colocar la masa en una superficie ligeramente enharinada (si queda muy pegajosa y difícil de trabajar, hacer una bola, envolverla en *film* transparente de cocina y refrigerarla 1 hora). Dividirla en tres partes y enrollarlas. Formar con ellas tiras de unos 4 centímetros de diámetro más o menos.

■ **Disponerlas en la bandeja del horno** forrada con papel vegetal (no juntarlas demasiado, porque aumentan de tamaño). Con un pincel, untarlas bien con la mezcla de huevo reservada. Cocerlas 20 minutos, hasta que se doren. Sacar del horno. Dejar que se enfríen y, con un cuchillo de sierra, cortarlas en diagonal. Pasarlas de nuevo a la bandeja del horno y volverlas a cocer durante 15 minutos más, dándoles la vuelta a la mitad de la cocción para que se doren bien por ambos lados.

■ **Mientras, fundir el chocolate.** Esperar a que los *biscotti* se enfríen por completo y sumergirlos en el chocolate templado. Dejar que se enfríen totalmente sobre una rejilla.





Mantecados

PREPARACIÓN_ 20 min.
COCCIÓN_ 15 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 90 g de manteca de cerdo • 175 g de harina • 150 g de azúcar • 1 naranja • 1 huevo • 1 pellizco de sal • 1 cucharadita de canela en polvo • unas hojas de menta. **Para la juliana:** 1 limón • 50 g de azúcar • 2 cucharadas de agua.

■ **Tostar la harina en una sartén** hasta que adquiera un tono oscuro. Batir la manteca con unas varillas hasta conseguir una textura de espuma. Agregar el azúcar, la ralladura de la naranja, el huevo y un pellizco de sal, sin dejar de batir. Incorporar la harina poco a poco y amasar hasta que la preparación quede muy fina.

■ **Extender la masa** sobre una superficie dura, dejando 2 cm de espesor. Con la ayuda de un cortapastas, hacer la forma de los mantecados y ponerlos en una bandeja. Precalentar el horno a 180 ºC y hornear de 10 a 15 min.

■ **Para hacer la juliana,** pelar el limón a lo vivo (retirar la parte blanca de la piel para que no amargue), cortar la piel en tiras finas y escaldarlas en agua hirviendo durante 1 minuto; refrescarlas y secarlas muy bien. En un cazo aparte, poner el agua con el azúcar y llevar a ebullición hasta obtener un almíbar medio. Sumergir la juliana para caramelizarla y sacarla seguidamente a un plato.

■ **Espolvorear los mantecados con la canela.** Disponer la juliana de limón sobre ellos. Adornar finalmente con unas hojas de menta fresca.



'Whoopies' con crema de fresa

PREPARACIÓN_ 40 min. COCCIÓN_10 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: para la masa base: 150 g de harina • 150 g de azúcar • 2 cucharadas de azúcar avainillada • 4 huevos • una pizca de sal. **Para la crema:** 4 *petit suisse* de fresa • el zumo de 1 limón • 70 g de azúcar glas. **Para adornar:** azúcar glas • zumo de limón • colorante alimentario rojo • fresas • unas hojas de menta fresca.

■ **Encender el horno a 180 ºC.** Batir 4 yemas y 1 clara con el azúcar y el azúcar avainillada hasta blanquear. Añadir la harina tamizada y mezclar. Aparte, montar el resto de las claras con una pizca de sal. Añadir 2 cucharadas de las claras montadas a la preparación anterior, mezclar e ir incorporando el resto.

■ **Distribuir la masa** en cucharadas sobre una bandeja forrada con papel de horno y cocer durante 10 minutos. Sacar, retirar con una espátula y dejar enfriar.

■ **Para elaborar el relleno,** batir los *petit suisse* con el zumo de limón y el azúcar. Extender una capa sobre la mitad de las galletas (reservar 2 cucharadas para decorar) y cubrir con otra. Poner 5 cucharadas de azúcar glas, añadir unas gotas de colorante y unas gotas de zumo de limón y mezclar.

■ **Untar una de las caras** de los *whoopies* y disponer encima una nuez de la crema reservada. Decorar con menta, fresas y azúcar glas.

Saber más: *los* whoopies, *pastelitos a medio camino entre la galleta y el bizcocho, son originarios de Pensilvania, donde las mujeres* amish *los hacían tradicionalmente de chocolate y crema.*

Galletas de jengibre

PREPARACIÓN_ 35 min. COCCIÓN_15 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 125 g de harina • 1/2 cucharadita de bicarbonato de soda • 1 cucharadita de jengibre molido • 1 cucharadita de canela molida • 25 g de mantequilla • 50 g de azúcar moreno • 2 cuch. de sirope de azúcar de caña o de sirope de arce • 1 cucharadita de leche • azúcar glas • harina para la mesa.

■ **Tamizar la harina sobre un bol amplio,** añadir el bicarbonato de soda, la canela y el jengibre. Reservar.

■ **Poner en un cazo la mantequilla, el azúcar, la leche** y el sirope y calentar a fuego bajo hasta que se disuelva el azúcar; remover de vez en cuando. Dejar enfriar y mezclar con la preparación de harina, bicarbonato y especias.

■ **Amasar, formar una bola,** envolverla con *film* de cocina y dejar en la nevera durante unos 30 minutos aproximadamente. Sobre una superficie previamente enharinada, extender la masa con ayuda de un rodillo y, con un cortapastas, dar forma a las galletas.

■ **Pasarlas a una bandeja** previamente forrada con papel sulfurizado y hornear a 160 ºC durante 15 minutos. Dejar enfriar sobre una rejilla, guardar en una lata con tapa y espolvorear con azúcar glas al servir.





Rosquillas de anís

PREPARACIÓN_ 15 min. COCCIÓN_ 20 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Imgredientes: 3 huevos • 200 g de azúcar • 1/2 dl de anís • 1/4 kg de harina • 1 cucharada de levadura • 6 cucharadas de aceite frío (previamente frito con unas tiras de corteza de limón) • la ralladura de 1 limón • 3 dl de aceite para freír • azúcar glas.

■ **Mezclar la harina con la levadura.** Pasar la mezcla por un tamiz y disponerla en un bol. Hacer la forma de un volcán y, en el centro, verter el aceite frito frío, el azúcar, los huevos, la ralladura de limón y el anís. Mezclar muy bien todos los ingredientes.

■ **Formar una bola con la masa** y pasarla a una mesa espolvoreada con harina. Amasar con las manos hasta obtener una masa bien unida. Cortarla en pequeñas tiras, más o menos del mismo tamaño, y darles forma de rosquillas.

■ **Calentar el aceite** en una sartén y freír las rosquillas por tandas, para que no se peguen unas a otras. Escurrirlas bien sobre papel absorbente para eliminar la mayor cantidad de grasa posible. Finalmente, disponerlas en una fuente de servir y espolvorear con el azúcar glas.

Consejo: ***si quieres que resulten un poco más esponjosas, no tienes más que añadir a la receta un vaso de leche entera.***

Caracolas de limón

PREPARACIÓN_ 25 min + 3 h. COCCIÓN_ 12 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 250 g de harina • 180 g de mantequilla fría • 350 ml de nata • una pizca de sal • 1 limón • 4 cucharadas de *lemon curd* (crema de limón) • 4 cucharadas de azúcar moreno • 100 g de azúcar glas • el zumo de 2 limones.

■ **Tamizar la harina** con la sal en un bol. Añadir la mantequilla en trozos y la nata; amasar hasta que quede firme. Dividir la masa en dos partes y refrigerar 2 horas. Extenderla en forma de rectángulos de 25 x 35 cm.

■ **Abrir el limón por la mitad** y frotar con una mitad la superficie de uno de los rectángulos. Echar por encima 2 cucharadas de azúcar moreno esparciéndolo y luego la mitad del *lemon curd*.

■ **Enrollar la masa.** Envolverla en *film* y guardar en la nevera 1 hora. Repetir la operación con el otro rectángulo. Cortar los rollos con un cuchillo en rodajas de 1/2 cm de grosor. Forrar una bandeja de horno con papel vegetal.

■ **Poner encima las rodajas** y hornear a 180 ºC, 12 minutos. Sacar y dejar enfriar sobre una rejilla. Disolver el azúcar glas en el zumo de los limones. Sumergir cada caracol en esta mezcla y dejar que se sequen sobre papel parafinado.

Nota: ***también puedes hacer estas caracolas añadiendo a la masa pasas o dátiles picados y almendra molida.***



Flores de jalea de membrillo

PREPARACIÓN_ 10 min + 1 h. COCCIÓN_ 10 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 175 g de harina • 50 g de avellanas peladas y molidas • 50 g de azúcar • 1 cucharada de azúcar avainillado • 125 g de mantequilla fría • 4 cucharadas de jalea de membrillo • 4 cucharadas de confitura de melocotón • azúcar glas.

■ **Tamizar la harina** y mezclar con las avellanas molidas, la mantequilla en trozos y el azúcar avainillado. Amasar con las manos hasta formar una masa firme y consistente.

■ **Darle forma de bola,** envolver con *film* transparente y dejar reposar en la nevera durante 1 hora. Volver a amasar la preparación y estirarla con un rodillo sobre una encimera enharinada hasta lograr un grosor de 2 mm aproximadamente.

■ **Recortar las galletas** con un cortapastas con ondas. Hacer un hueco en el centro a la mitad de las galletas. Poner todas las piezas sobre papel vegetal y hornear durante 10 minutos a 180 ºC, hasta que empiecen a dorarse. Sacar y dejar que se enfríen sobre una rejilla.

■ **Untar la mitad de las galletas** sin orificio con jalea de membrillo y la otra mitad con confitura de melocotón. Taparlas con las galletas horadadas y espolvorearlas a continuación con azúcar glas.

Nota: ***estas galletas son ideales para tomar con el té. Las puedes rellenar de jalea de frambuesas y de cerezas.***





Saquitos de guindas

PREPARACIÓN_ 30 min + 1 h. COCCIÓN_ 15 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 275 g de harina • 75 g de azúcar glas • 150 g de mantequilla fría • 3 claras de huevo • 100 g de cerezas secas • 1 bote de guindas en almíbar • 100 g de almendras molidas • 1 cucharada de leche.

■ **Tamizar la harina en un bol** y mezclar con la mantequilla cortada en trozos pequeños, el azúcar glas y 1 clara de huevo. Amasar hasta obtener una masa firme pero esponjosa. Cubrir con *film* transparente de cocina y reservar durante 1 hora en la nevera.

■ **Picar fino las cerezas secas** y 4 o 5 guindas en almíbar y mezclar con la almendra molida, unas cucharadas del almíbar de las guindas y 1 clara de huevo.

■ **Extender la masa** sobre una encimera con un poco de harina hasta lograr un espesor de 2 mm. Recortar triángulos con un cortapastas. Poner 1/2 cucharilla del relleno en la mitad de cada triángulo y, con las manos, levantar los bordes. Colocarlos sobre la bandeja del horno forrada con papel vegetal.

■ **Mezclar 1 cucharada de leche** con 1 clara de huevo y pintar las pastas. Hornear 15 minutos a 180 ºC hasta que se doren. Sacarlas y dejar que se enfríen sobre una rejilla. Mezclar el azúcar glas con el almíbar de las guindas hasta obtener una consistencia firme.

■ **Picar el resto de las guindas** en almíbar. Decorar las pastas con la cobertura y las cerezas picadas.

Nota: *también puedes variar y hacerlas con pasas y uvas en almíbar.*

Galletas de Macadamia

PREPARACIÓN_ 10 min + 30 min. COCCIÓN_ 12 min. DIFICULTAD_ *Mínima.*

Ingredientes: 100 g de nueces de Macadamia peladas • 150 g de harina • 100 g de azúcar • 1 cucharada de azúcar avainillado • 1 cucharadita de anís molido • una pizca de sal • 1 clara de huevo • 100 g de mantequilla • 45 nueces de Macadamia para decorar • 100 g de azúcar glas.

■ **Moler finamente 100 g de nueces** de Macadamia. Pasar a un bol junto con la mantequilla en trozos pequeños, la harina, el azúcar, el azúcar avainillado, la sal, la clara de huevo y el anís molido. Mezclar todo con los dedos hasta conseguir una masa que se despegue de las manos. Formar una bola, envolverla en *film* transparente de cocina y reservar en la nevera durante aproximadamente 30 minutos.

■ **Precalentar el horno a 180 ºC.** Enrollar la masa con las manos, formando bolas del tamaño de avellanas. Colocarlas sobre una placa de horno forrada con papel vegetal e insertar en el centro de cada bola una nuez de Macadamia entera. Hornear 12 minutos.

■ **Sacar del horno** y dejar que se enfríen sobre una rejilla. Mezclar el azúcar glas con unas cucharadas de agua hasta conseguir una cobertura de glasa espesa. Con la ayuda de una manga pastelera con la boquilla muy fina, decorar las galletas por encima. Dejar secar y servir.



Dobles de chocolate y menta

PREPARACIÓN_ 40 min. COCCIÓN_ 10 min. DIFICULTAD_ MÍNIMA.

Ingredientes. Para la masa: 120 g de harina • 70 g de azúcar • 25 g de cacao en polvo • ½ sobre de levadura química (5 g) • 40 g de mantequilla • ½ dl de leche • 2 huevos • una pizca de sal. **Para la crema:** 1 dl de nata • 40 g de azúcar glas • ½ cucharadita de esencia de menta • unas gotas de colorante.

■ **Precalentar el horno a 160 ºC.** Tamizar la harina junto con el cacao, la levadura y la sal. Batir la mantequilla cortada en dados junto con el azúcar durante 2 minutos.

■ **Añadir los huevos uno por uno,** batir y agregar a la mezcla de harina, cacao y levadura. Verter la leche y batir hasta conseguir una mezcla homogénea. Cubrir una bandeja de horno con papel vegetal. Disponer en cucharadas colmadas la preparación anterior. Hornear 10 minutos y dejar enfriar sobre una rejilla.

■ **Para hacer la crema:** montar la nata con el azúcar glas. Cuando esté firme y brillante, incorporar la esencia de menta y el colorante y mezclar. Untar la mitad de las galletas con la crema de menta y tapar con otra galleta. Espolvorear con cacao y pasar a unas cápsulas para magdalena.





Palmeras de hojaldre

PREPARACIÓN_ 30 min. COCCIÓN_ 30 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 2 láminas de hojaldre • 1/2 kg de azúcar granulado • azúcar glas.

■ **Espolvorear la mesa con azúcar,** disponer encima el hojaldre extendido y pasar el rodillo. Espolvorear por encima más azúcar y pasar el rodillo para que se adhiera. Enrollar la masa por ambos extremos formando dos rollos que se encuentren en medio. Guardar en la nevera y dejar que se enfríe durante 2 horas para que se pueda cortar bien. Proceder de la misma forma con la segunda lámina de masa de hojaldre.

■ **Precalentar el horno a 200 ºC,** la temperatura debe ser alta para que las palmeritas se caramelicen. Con un cuchillo afilado, cortar rodajas de 1/2 centímetro. Colocarlas en un *silpat* o sobre papel vegetal (bastante espaciadas entre sí).

■ **Hornear de 10 a 15 minutos,** hasta que estén bien doraditas. Darles la vuelta y dejar que se doren bien por el otro lado. Enfriar sobre una rejilla, espolvorearlas con azúcar glas. Si se desea, se pueden cubrir con una ligera capa de miel.

Truco: ***si no dispones de rodillo, puedes utilizar una botella de vidrio limpia y seca para triturar el azúcar. Otra idea es bañarlas en chocolate una vez horneadas.***



'Macarons' con pistachos

PREPARACIÓN_ 15 min + 1 h (reposo).
COCCIÓN_ 25 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 2 cuch. de cacao en polvo • 225 g de azúcar glas • 230 g de almendra molida • 3 claras grandes • 60 g de azúcar granulado • una pizca de sal • 1/4 cucharadita de esencia de vainilla • crema de chocolate para rellenar • pistachos picados para decorar.

■ **Precalentar el horno a 150 ºC.** Tamizar juntos el azúcar glas, el cacao y las almendras molidas. Batir las claras con la sal a punto de nieve (hacerlo mejor con una batidora eléctrica).

■ **Añadir poco a poco,** de cucharada en cucharada, el azúcar granulado y batir ligeramente hasta que se formen picos. Agregar la mezcla de azúcar glas, almendras, cacao y esencia de vainilla sobre las claras montadas a punto de nieve firme.

■ **Mezclar suavemente** con movimientos envolventes. Colocar la preparación en una manga pastelera con boquilla lisa. En una placa de horno forrada con papel vegetal, formar círculos de 3 cm (guardando cierta distancia entre ellos). Dejarlos en reposo alrededor de 1 hora antes de meterlos en el horno.

■ **Hornearlos 25 minutos,** hasta que estén duros por fuera y tiernos por dentro. Sacar y dejar que los *macarons* se enfríen 5 minutos. Retirarlos uno a uno con una espátula y pasarlos a una rejilla. Una vez fríos, rellenarlos con la crema de menta. Espolvorear con los pistachos picados y colocarlos en cápsulas de papel.

Tejas de cacao

PREPARACIÓN_ 30 minutos. COCCIÓN_ 5 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 90 g de almendra laminada • 75 g de azúcar • 4 cucharadas de mantequilla • 5 cucharaditas de cacao en polvo • 3 cucharadas de nata • 2 cucharadas de ron oscuro • 2 claras de huevo • 75 g de harina • 30 g de chocolate al 70 % de cacao.

■ **Triturar un tercio de las almendras** junto con el azúcar. Batir la mantequilla hasta que esté en pomada y añadir el azúcar con la almendra molida. Incorporar el cacao, la nata y el ron. Remover.

■ **Agregar las claras batidas** y mezclar. Tamizar la harina sobre la mezcla y volver a remover. Sobre papel vegetal, marcar 30 círculos de 11 cm de diámetro (dejar unos 5 cm de distancia entre ellos; se puede hacer por tandas).

■ **Colocar una cucharada** de masa en cada círculo y alisar hasta que quede una capa bastante fina. Espolvorear con las almendras reservadas y hornear 5 minutos a 200 ºC. Sacar del horno y colocar los círculos sobre un rodillo de amasar para darles forma cóncava. Dejar enfriar y retirar las tejas teniendo cuidado de no romperlas.

■ **Fundir el chocolate negro** en un cacito al baño María, dejar templar y pasarlo a continuación a una manga pastelera de boquilla fina. Cuando las tejas estén completamente frías, decorarlas con unos hilos de chocolate. Dejarlas sobre papel parafinado hasta que el chocolate acabe de solidificarse por completo.







Una bandeja variada

Es lo que solemos pedir en las pastelerías. Ahora puedes hacer en casa tus pasteles preferidos, porque te descubrimos las recetas de las masas básicas para preparar *éclairs*, profiteroles, *petit choux*, lionesas o buñuelos. También te sugerimos rellenos, pero siempre puedes intercambiarlos, según tus gustos, o echar mano de la imaginación, sobre todo cuando se trata de frutas y tartaletas.







Los frutos rojos y LAS BAYAS DEL BOSQUE tienen una doble función en pastelería: se utilizan tanto en rellenos como para decorar los postres.

‘Éclairs’ de café

PREPARACIÓN_ 30 min. **COCCIÓN_** 45 min. **DIFICULTAD_** Media.

Ingredientes para los *éclairs*:
1 taza de agua • 60 g de mantequilla • 1 taza de harina • 3 huevos.
Para la crema: 2 tazas de leche • 15 g de harina • 15 g de maicena • 4 yemas • 60 g de azúcar • 1 cucharada de café soluble. **Para la salsa de chocolate:** 1 taza de nata • 200 g de chocolate amargo • 2 cucharadas de mantequilla • 3 cucharadas de azúcar.

■ **Para hacer los *éclairs*,** poner a calentar el agua con la mantequilla. Cuando el agua hierva, agregar de golpe la harina. Bajar el fuego y mezclar bien. Cocinar sin dejar de remover hasta que la masa se desprenda de las paredes del cazo. Retirar del fuego, dejar entibiar y agregar los huevos, uno a uno, batiendo bien. Dejar reposar la masa durante 15 minutos.

■ **Colocar la masa en una manga** pastelera con boquilla estriada y formar los *éclairs* en una placa de horno engrasada. Hornear 15 minutos a 200 ºC; reducir la temperatura a 180 ºC y cocer durante 15 minutos más, hasta que estén secos y dorados. Dar un corte a cada pastelito para que escape el vapor. Apagar el horno y dejar dentro los pastelitos 10 minutos, con la puerta del horno abierta.

■ **Para elaborar la crema,** calentar la leche y diluir el café en ella; agregar el azúcar y remover. Dejar enfriar y añadir el resto de los ingredientes. Batir, poner al fuego (mejor al baño María) y calentar sin dejar de mover hasta que espese.

■ **Para hacer la salsa de chocolate,** hervir la nata, retirar del fuego y agregar el chocolate, previamente rallado, la mantequilla y el azúcar. Volver a calentar y dejar que la salsa espese ligeramente.

■ **Rellenar los pasteles** con la crema de café y servirlos untados con la salsa de chocolate.



Pasteles de fresas

PREPARACIÓN_ 15 min + 3 h.
COCCIÓN_ 15 min.
DIFICULTAD_ Laboriosa.

Ingredientes: 50 g de mantequilla a temperatura ambiente • 100 g de azúcar • 2 huevos • 125 g de fresas limpias • 60 ml de yogur • 100 g de harina • 1 cucharada de levadura en polvo. **Para la crema:** 300 g de fresas limpias y trituradas • 500 g de queso *mascarpone* a temperatura ambiente • 60 g de azúcar glas • 250 g de fresas troceadas • 6 hojas de albahaca picadas. **Para la cobertura:** 3 hojas de gelatina • 90 g de mermelada de fresas • 150 g de fresas limpias, trituradas • 100 g de avellana molida • 4 fresas.

■ **Primero, hacer un bizcocho.** Batir la mantequilla con el azúcar hasta blanquearla. Agregar los huevos uno a uno. Triturar las fresas con el yogur e incorporar a la mezcla anterior. Añadir la harina tamizada con la levadura. Mezclar y verter en una bandeja de horno forrada con *silpat* o papel sulfurizado, de manera que quede un cuadrado de 30 x 30 cm. Hornear a 180 ºC de 12 a 15 minutos. Dejar enfriar en la misma bandeja.

■ **Mezclar con la batidora** los ingredientes de la crema. Con la ayuda de un cuchillo, cortar 12 cuadrados de bizcocho, 3 por pastelito. Poner un cuadradito dentro del molde de emplatar, disponer un poco de crema encima, tapar con más bizcocho y poner más crema; terminar con bizcocho. Formar los 4 pasteles y reservar en el congelador durante 1 hora. Mientras, poner las hojas de gelatina en remojo de agua fría.

■ **Calentar en un cazo la mermelada** colada y agregarle las fresas trituradas y la gelatina escurrida; remover. Esperar a que se temple. Retirar los pastelitos del congelador y mantenerlos 2 horas en la nevera para que se descongelen un poco; desmoldar y rebozar los laterales con avellana molida. Cubrir con el acabado de gelatina (debe tener efecto de espejo). Decorar con una fresa y conservarlos en la nevera.





Cazuelitas de limón

PREPARACIÓN_ 15 min. COCCIÓN_ 25 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 1 envase de minitartaletas. **Para el relleno:** 3 huevos • 200 g de nata agria • 3 cuch. de azúcar • 5 cuch. de zumo de limón • 1 limón partido en rodajas finas • 2 cuch. de ralladura de piel de limón • 75 g de nata espesa • 2 cuch. de azúcar glas.

■ **Separar las yemas de las claras.** Mezclar las yemas con la nata agria, el azúcar, el zumo y la ralladura de limón. Batir las claras a punto de nieve. Montar la nata e incorporarla a las yemas. Agregar después las claras montadas, para que no se bajen.

■ **Distribuir la crema en las tartaletas** y hornear 25 minutos, hasta que se cuajen, a fuego suave. Dejar enfriar. Espolvorearlas con azúcar glas y ralladura de limón. Adornar con 1 rodaja de limón.

Nota: *acompaña las tartaletas con unos frutos rojos macerados en zumo de limón y azúcar.*

Huevo chimbo

PREPARACIÓN_ 35 min. COCCIÓN_25 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 12 yemas • 3 claras de huevo • 2 cuch. de maicena • 1 cucharadita de levadura en polvo • 100 ml de anís • 3 tazas de azúcar • 1 1/2 tazas de agua • 1/2 taza de orujo (o de pisco) • 1/2 taza de pasas sultanas (rubias) • 1/2 taza de pasas de Corinto (negras) • 1/4 taza de oporto • 1/4 taza de almendras.

■ **Enmantequillar un molde rectangular** de 22,5 x 33 cm y una altura de 5 a 6 cm. Remojar las pasas en el oporto. Preparar un almíbar ligero con el azúcar y el orujo. Con unas varillas de globo, batir las yemas con las claras hasta que la mezcla duplique su volumen y esté espumosa (de 20 a 30 minutos). Tamizar la maicena y la levadura.

■ **Mezclar la preparación de huevos** con la maicena y la levadura; añadir el anís. Verter la mezcla en el molde y hornear a 180 ºC, sin que se dore ni reseque. Una vez cocida la masa, apagar el horno pero mantener el molde dentro, con la puerta abierta.

■ **Bañar con la mitad del almíbar frío.** Cuando lo haya absorbido, agregar el resto -al que previamente se habrán añadido las pasas y el oporto-. Sacarlo del horno, decorarlo con las almendras laminadas y cortarlo en trozos de tamaño similar.





Cisnes con bayas del bosque

PREPARACIÓN_ 1 h. COCCIÓN_ 50 min. DIFICULTAD_ Laboriosa.

Ingredientes: Para la pasta: 75 g de harina • 50 g de mantequilla cortada en dados • una pizca de sal • 2 huevos + 1 huevo para pintar. Para el relleno: bayas rojas (grosellas, fresitas, frambuesas, arándanos, moras) • nata • azúcar glas • vainilla en polvo.

■ **En una cacerola, calentar 125 ml de agua** con la mantequilla, la sal y el azúcar. Cuando empiece a hervir, retirar del fuego y añadir la harina tamizada de un golpe. Remover. Colocar el cazo de nuevo sobre el fuego hasta que se forme una masa que se desprenda de las paredes del cazo. Pasar la masa a un cuenco e incorporar los huevos previamente batidos; trabajar con la batidora eléctrica.

■ **Introducir la masa en una manga pastelera** con boquilla lisa grande. Formar montoncitos ovalados y gruesos (del tamaño de un huevo pequeño) sobre una bandeja de horno engrasada con mantequilla. Pintarlos con huevo batido. Hornear a 180 ºC de 35 a 40 minutos o hasta que los pasteles se hinchen y estén dorados. Retirar de la bandeja y dejar enfriar sobre una rejilla.

■ **Mientras, con una manga pastelera** con boquilla redonda lisa de 5 mm, formar grandes signos de interrogación sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal (serán los cuellos de los cisnes de este postre). Hornear de 10 a 15 minutos, hasta que se doren.

■ **Montar la nata con un poco de azúcar glas** y una pizca de vainilla. Cortar el tercio superior de los pasteles y, con cuidado, retirar la masa más blanda de su interior. Cortar los tercios retirados longitudinalmente para formar dos triángulos. Rellenar los cisnes con la nata. Disponer un triángulo de pasta a cada lado, a modo de alas, y en medio insertar los cuellos. Terminar con las bayas del bosque y espolvorear azúcar glas.

Consejo: *conviene hacer más masa* **choux** *de la necesaria y aprovechar para congelarla introducida en una bolsa hermética. Puedes utilizarla en otro momento para hacer pasteles tanto dulces como salados, por ejemplo, rellenos de crema de queso.*



Bocaditos de nata

PREPARACIÓN_ 25 min. COCCIÓN_ 20 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 250 ml de leche • 125 g de harina • 50 g de mantequilla • 40 g de azúcar • una pizca de sal • 4 huevos • 1 cucharada de agua de azahar • ralladura de naranja • aceite para freír • 1/2 litro de nata • 70 g de azúcar • azúcar glas.

■ **En una cacerola alta, poner la leche con el azúcar,** la sal y la mantequilla a temperatura ambiente. Calentar a fuego medio removiendo suavemente; subir el fuego hasta que la leche comience a hervir. Retirar del fuego y añadir la harina poco a poco, removiendo.

■ **Volver a poner el cazo al fuego** y dar vueltas a la masa hasta que se seque y quede bastante sólida.

■ **En un bol, poner 4 huevos y batirlos.** Añadirlos a la masa y batir con las varillas de globo hasta integrarlos. Agregar el agua de azahar y la ralladura de naranja. Remover hasta conseguir una pasta cremosa pero consistente.

■ **Con la ayuda de una cuchara pequeña formar bolas** (como buñuelos). Calentar aceite en una sartén y freír los buñuelos por tandas hasta que estén dorados. Escurrir sobre papel absorbente. Una vez fríos, darles un pequeño corte en el centro.

■ **Montar la nata con el azúcar** a textura firme; introducir la nata montada en una manga pastelera y rellenar con ella los bocaditos. Espolvorearlos con azúcar glas.

Tartaletas de albaricoques al romero

PREPARACIÓN_ 20 min.
COCCIÓN_ 35 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes:

- 750 g de albaricoques
- 4 albaricoques secos (orejones)
- 1 rollo de masa de hojaldre
- 150 g de azúcar
- 50 g de mantequilla
- 2 ramitas de romero.

■ **Lavar los albaricoques, secarlos y deshuesarlos.** Trocear la mantequilla en daditos y repartirla en una sartén; calentar hasta que se derrita. Agregar 100 g de azúcar y formar un caramelo, sin dejar de removerlo con una cuchara de madera hasta que quede ligado. Poner los albaricoques con la parte abombada sobre el fondo de la sartén, muy cerca unos de otros; añadir el romero y dejar que se caramelicen a fuego bajo durante unos 15 minutos.

■ **Cortar los orejones en trocitos** y distribuirlos en 4 moldes de tartaletas individuales. Repartir encima los albaricoques caramelizados junto con su jugo, después de haber retirado el romero. Espolvorear con el resto del azúcar y dejar que se enfríen completamente.

■ **Extender el hojaldre** y cortar 4 círculos un poco más grandes que el diámetro de los moldes de tartaleta. Colocar la masa sobre los albaricoques, remetiendo los bordes hacia el interior de las tartaletas; cocerlas en el horno precalentado a 210 ºC durante 20 minutos. Sacarlas y dejarlas en reposo 5 minutos antes de desmoldarlas. Servir las tartaletas templadas.

Nota: *para que las tartaletas estén muy dulces, elegir albaricoques bien maduros. En verano, las puedes servir frías o a temperatura ambiente, acompañadas de una bola de helado de vainilla o de chocolate, con el que ligan bien.*



Milhojas con crema de mango y maracuyá

PREPARACIÓN_ 30-25 min.
COCCIÓN_ 15-20 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 2 vainas de vainilla • 50 cl de leche • 4 yemas de huevo • 125 g de azúcar • 60 g de harina • 2 rollos de masa de hojaldre • azúcar glas • 1,2 dl de nata para montar • 1 maracuyá (fruta de la pasión) • 1/2 mango • 4 lichis • sal.

■ **Extraer las semillas a 2 vainas de vainilla.** Verterlas en 50 cl de leche y llevar a ebullición. Batir 4 yemas de huevo con 125 g de azúcar, hasta que se blanqueen. Incorporar 60 g de harina tamizada, mezclar y añadir la leche caliente, colada antes, removiendo. Pasar a una cacerola, poner sobre el fuego y cocer 3 minutos removiendo constantemente. Dejar enfriar.

■ **Precalentar el horno a 180 ºC.** Desenrollar la masa de hojaldre y cocerla en el horno, cubierta con una placa de horno para evitar que suba. Al sacarla, espolvorearla con azúcar glas. Cortar la pasta en 16 rectángulos de 9 x 6 cm. Batir 1,2 dl de nata hasta que monte y mezclarla con la crema fría.

■ **Partir por la mitad el maracuyá y sacar la pulpa con una cuchara.** Triturar 1/2 mango pelado e incorporarlo a la crema junto con el maracuyá. Poner la mezcla en una manga pastelera. Montar los milhojas intercalando capas de hojaldre con crema (formar 3 pisos, terminando con un rectángulo de hojaldre). Espolvorear los milhojas con azúcar glas, lichis y vainilla.

Saber más: ***el maracuyá, o fruta de la pasión, es un fruto con un alto contenido en fibra y vitaminas A y C y, como tal, un eficaz antioxidante. Junto con el mango, forma un tándem refrescante y nutritivo.***



Macetitas a los dos chocolates

PREPARACIÓN_ 35 min + 4 h. COCCIÓN_ 15 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 100 g de chocolate con leche • 100 g de chocolate negro • 100 g de chocolate blanco • 3 huevos • 3 cucharadas de nata.

■ **Reservar varios moldes de silicona para magdalenas en la nevera.** Trocear el chocolate negro y el chocolate con leche y fundir al baño María en dos cazos por separado. Dejar entibiar. Bañar la base y los laterales de la mitad de los moldes con el chocolate con leche y el resto con el chocolate negro. Reservar en la nevera 4 horas como mínimo. Mientras, fundir el chocolate blanco de la misma forma que los anteriores.

■ **Calentar la nata y mezclar con el chocolate blanco disuelto.** Retirar del fuego y añadir las yemas de los huevos uno por uno batiendo enérgicamente. Montar las claras a punto de nieve firme e incorporar a la preparación anterior con movimientos suaves. Reservar en la nevera 1 hora. Retirar los moldes de la nevera y con cuidado desmoldar los cuencos de chocolate (al utilizar silicona, es mas fácil esta operación). Rellenar cada macetita con la *mousse* de chocolate blanco y servir decorado con adornos de chocolate (bolitas, corazones...).



Pasteles *variados*

Consejo: ***para darle más color y un sabor más refrescante, puedes sustituir las figuritas de chocolate por una frambuesa o una hoja de menta.***



Crujientes de manzana

PREPARACIÓN_ 35 min. COCCIÓN_ 25 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 300 g de masa de hojaldre • 4 manzanas • 25 g de mantequilla • 40 g de azúcar glas • unas hojas de menta. **Para la salsa de vainilla:** 5 dl de leche • 75 g de azúcar • 3 yemas de huevo • 1 vaina de vainilla.

■ **Preparar la salsa de vainilla** abriendo la vaina a lo largo y poniéndola en un cazo con la leche. Llevar a ebullición, retirar, tapar el cazo y dejar en infusión 10 minutos. Colar.

■ **Batir las yemas con el azúcar.** Agregar la leche, mezclar con las yemas y el azúcar y volver a calentar a fuego suave. Remover con una cuchara de madera hasta que se espese (la crema debe napar ligeramente la cuchara). Retirar del fuego y verterla en un bol. Sumergirlo en agua fría y remover.

■ **Estirar la masa de hojaldre,** dejándola de unos 4 mm de espesor, aproximadamente. Cortar en rectángulos y ponerlos sobre una placa de horno engrasada con mantequilla.

■ **Descorazonar las manzanas** y cortarlas en láminas muy finas. Cubrir con ellas los hojaldres y espolvorear con un poco de azúcar glas. Precalentar el horno a 180 ºC. Meter la bandeja con los hojaldres preparados y hornear entre 15 y 20 minutos, hasta que se hagan del todo y se doren. Servir los crujientes de manzana junto con la salsa de vainilla.

Tartaletas de papaya

PREPARACIÓN_ 15 min + 30 min. COCCIÓN_ 45 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 250 g de masa quebrada • 2 papayas • 1 cucharada de harina • 1 cucharada de azúcar glas. **Para la crema:** 2 limones • 2 huevos enteros • 2 yemas • 50 g de azúcar • 60 g de mantequilla.

■ **Lavar los limones.** Rallar la piel y exprimir la pulpa. Pasar a un cazo la ralladura y el zumo de limón, 2 huevos enteros, las yemas y el azúcar. Mezclar con las varillas. Añadir la mantequilla a temperatura ambiente y cortada en trozos. Poner el cazo en una cazuela con agua hirviendo y calentar al baño María -removiendo- durante 20 minutos, o hasta que la preparación se espese. Retirar del fuego y, cuando esté fría, guardarla en la nevera.

■ **Estirar la masa** sobre una superficie enharinada. Forrar unos moldes alargados con ella y pinchar el fondo con un tenedor. Mantener en el congelador 10 minutos. Sacar los moldes, cubrirlos con papel de aluminio y llenar el fondo con unos pesitos. Cocer en el horno a 220 ºC durante 10 minutos. Sacarlos del horno, eliminar los pesitos y el papel de aluminio y continuar la cocción durante 15 minutos más a 200 ºC.

■ **Dejar que se enfríen y desmoldar las tartitas.** Pelar las papayas, quitarles las simientes y cortarlas en rodajas. Rellenar la tartaleta con la crema de limón. Disponer encima las rodajas de papaya de forma transversal y espolvorear con el azúcar glas.



Lionesas rellenas

PREPARACIÓN_ 20 min.
COCCIÓN_ 20 min + 20 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: Para la pasta: • 80 g de mantequilla • 150 g de harina • 4 o 5 huevos • 1/2 litro de agua • una pizca de sal • 5 g de azúcar. Para la crema de limón y queso: 6 hojas de gelatina • el zumo de 6 limones • 500 g de queso *quark* cremoso • la piel rallada de 3 limones • 100 g de azúcar glas • 400 g de nata espesa • azúcar glas para espolvorear.

■ **Calentar el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar.** Cuando se derrita la mantequilla y el agua hierva, retirar del fuego y añadir la harina. Batir, volver a calentar y seguir batiendo todo. Fuera del fuego, agregar uno a uno los huevos e integrarlos (la masa se debe trabajar estando caliente; estará lista cuando tenga un aspecto brillante y, al cogerla con una cuchara, caiga en bloque).

■ **Poner la masa en una manga** pastelera de boquilla estrellada. Forrar la placa del horno con papel sulfurizado y formar montoncitos del tamaño de una nuez. Hornearlos a 180 ºC de 15 a 20 minutos. Sacarlos y hacer una pequeña incisión en cada pastel para que se libere el vapor. Dejar que se enfríen.

■ **Mezclar el queso con la ralladura** del limón, su zumo y el azúcar glas; formar una crema. Añadir la gelatina previamente diluida. Cuando empiece a cuajarse, agregar la nata espesa ya montada. Abrir las lionesas y rellenarlas.

Nota: ***aunque siempre se ha afirmado su origen galo, parece ser que las lionesas fueron introducidas en Francia a mediados del siglo XVI por los cocineros de Catalina de Médici, esposa de Enrique II.***





Pastel de plátano y chocolate

PREPARACIÓN_ 15 min + 2 h. COCCIÓN_ 3 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 3 hojas de gelatina • 250 ml de nata • 50 g de azúcar • el zumo de ½ limón • 3 plátanos • 8 galletas tipo *digestive* • 30 g de mantequilla • 100 g de chocolate *fondant* • crocanti.

■ **Remojar las hojas de gelatina en agua fría.** Pelar los plátanos y triturarlos junto con el zumo de limón. Montar la nata con el azúcar, añadir al puré de plátano y mezclar. Incorporar la gelatina escurrida y disuelta en un poco de agua.

■ **Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla** a temperatura ambiente. Colocar unos aros de repostería en los platos y disponer en el fondo una capa de galletas; presionar ligeramente con una cuchara. Verter encima la *mousse* de plátano hasta rellenar el aro. Dejar 2 horas en el frigorífico para que se cuaje. Fundir el chocolate *fondant* y esperar a que se entibie. Retirar el aro, bañar la tartita con una capa de *fondant* y dejarla en la nevera hasta que se endurezca. Espolvorear con crocanti de almendra.

Coronita de yogur

PREPARACIÓN_ 25 min. COCCIÓN_ 50 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 150 g de mantequilla • 110 g de azúcar • 130 g de harina • 2 huevos pequeños • 140 g de yogur natural • 1 sobre de levadura para repostería • 1 cuch. de ralladura de limón • 1 cuch. de azúcar glas • 1 cuch. de harina (para espolvorear el molde).
Almíbar y juliana de limón: 150 g de azúcar • 1 limón (se necesitan 50 ml de zumo).

■ **Enmantequillar 4 moldecitos de corona.** Espolvorearlos con 1 cuch. de harina y retirar el exceso. Batir la mantequilla restante con el azúcar y la ralladura de limón hasta que la preparación blanquee. Agregar las yemas de huevo, batir e incorporar la harina tamizada con la levadura y el yogur. Montar las claras y agregarlas a la preparación de las yemas. Llenar los moldes y hornear unos 45 minutos a 180 ºC.

■ **Pelar el limón, reservar la piel y exprimir su pulpa** (si es necesario, exprimir otro). Poner en un cazo el azúcar con el zumo de limón. Calentar hasta que el azúcar se haya disuelto (reservar 4 cuch. de este almíbar). Desmoldar los pasteles sobre una rejilla y dejar enfriar 5 minutos. Rociarlos con el almíbar. Cortar la piel del limón en tiras y escaldarlas en agua hirviendo. Poner el almíbar reservado en un cazo con la juliana de limón y reducir hasta que se caramelice. Servir las coronitas de yogur con la juliana de limón y espolvorear con azúcar glas.





Canutillos con crema de café

PREPARACION_ 30 min. COCCIÓN_ 25 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 1 lámina de hojaldre • 100 g de crocanti de almendras • 1 huevo. **Para el relleno:** 100 g de almendra molida • 100 g de azúcar • 3 yemas • 200 ml de leche • 1 cucharadita de maicena • 4 cucharaditas de café soluble.

■ **Precalentar el horno a 180 ºC.** Estirar la lámina de hojaldre y cortar en tiras de unos 5 cm de ancho. Enrollar cuatro conos de metal para formar canutillos con las tiras de hojaldre, sobreponiendo los bordes de hojaldre entre sí y adhiriéndolos con huevo batido. Pintar toda la superficie con huevo batido y pasar los canutillos por crocanti de almendra.

■ **Hornear durante 25 minutos** hasta que queden dorados y crujientes. Dejar que reposen un minuto y sacar cada canutillo de su molde; reservarlos. Calentar la leche y añadir el café soluble. Batir las yemas junto con el azúcar hasta blanquearlas y añadir la leche a través de un colador (reservar un poco para disolver la maicena y agregarla también); remover uniformemente la mezcla.

■ **Pasar a un cazo** y, a fuego bajo, calentar sin dejar de remover hasta que se espese. Retirar del fuego, mezclar con la almendra molida y dejar enfriar. Rellenar cada canutillo con esta preparación y servir.

Consejo: ***puedes preparar una crema pastelera clásica y rellenar la mitad de los canutillos con ella. Disponlos en una fuente alternando los dos sabores (especialmente, si hay niños).***

'Petit choux' de crema pastelera

PREPARACIÓN_ 30 min. COCCIÓN_ 55 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: Para la masa *choux:* 120 g de harina • 4 g de azúcar • 4 g de sal • 80 g de mantequilla • 200 g de agua • 4 huevos ligeramente batidos. **Para la crema pastelera:** 300 ml de leche entera • 3 yemas de huevo • 50 g de azúcar • 20 g de harina • 15 g de maicena • 1 cucharadita de vainilla • una pizca de sal. **Salsa de naranja:** 35 g de mantequilla • 35 g de azúcar • 125 ml de zumo de naranja • 1 cucharada de juliana de naranja • 1 cucharada de *brandy*.

■ **Para hacer la masa *choux*,** cubrir dos bandejas de horno con papel vegetal y tamizar la harina en un bol. Calentar en un cazo el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal a fuego medio y llevar a ebullición. Retirar del fuego y añadir rápidamente la harina. Volver al fuego y revolver constantemente hasta que la masa se despegue de los lados del cazo y forme una bola lisa. Batir la masa durante 1 o 2 minutos. Una vez que la masa esté tibia, agregar los huevos ligeramente batidos y seguir mezclando hasta obtener una pasta pegajosa de espesor uniforme.

■ **Meter la masa en una manga pastelera** de punta redonda y hacer montículos sobre la bandeja del horno. Pintar con un huevo batido con sal. Hornear durante 30-35 minutos, hasta que los profiteroles se doren y estén hechos por fuera y secos por dentro. Sacar del horno y dejar enfríar sobre una rejilla.

■ **Mientras, hacer la crema pastelera.** En un recipiente resistente al calor, mezclar las yemas de huevo y el azúcar juntos y la pizca de sal. Tamizar la harina con la maicena y agregar a la mezcla de huevo; mezclar hasta obtener una pasta homogénea. Poner la leche a hervir en un cazo. Retirar del fuego y añadir la leche poco a poco a la mezcla de huevo, batiendo constantemente para evitar que cuaje. Verter toda la mezcla en otro cazo mediano y cocinar a fuego medio hasta que hierva, removiendo constantemente. Cuando hierva, mantener de 30 a 60 segundos más sobre el fuego hasta que la crema se vuelva gruesa. Retirar del fuego y agregar el extracto de vainilla. Verter la crema pastelera en un recipiente limpio y cubrir con *film* para evitar que se forme corteza. Dejar enfriar a temperatura ambiente y luego refrigerar. Meter en una manga pastelera y rellenar los profiteroles.

■ **Para elaborar la salsa de naranja,** poner los ingredientes en un cazo a fuego suave; dar un hervor y retirar. Servir la salsa caliente sobre los *petit choux* y adornarlos con juliana de naranja.



Tartita de mango y frambuesa

PREPARACIÓN_ 30 min.
COCCIÓN_30 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 250 g de masa quebrada • 2 mangos grandes y maduros • 100 g de mantequilla • 50 g de azúcar • 1 cucharada de azúcar glas • unas hojitas de menta fresca. **Para la crema:** 200 g de frambuesas • 1 yema de huevo • 100 g de azúcar • 25 g de fécula de maíz o maicena • 250 ml de vino blanco.

■ **Para hacer la crema,** disponer en un cazo el vino con el azúcar y las frambuesas (dejar algunas para decorar). Poner en el fuego y llevar a ebullición. Cocer durante 3 minutos. Pasar la preparación por el pasapurés y por un colador. Dejar que se temple antes de seguir.

■ **Batir la yema** y la fécula de maíz; mezclarlas bien. Agregarlas a la preparación del vino y calentar suavemente sin dejar de remover y sin que hierva. Dejar enfriar.

■ **Cortar los mangos por la mitad.** Pelarlos y laminarlos fino. Derretir la mantequilla con el azúcar y glasear las láminas de mango. Escurrirlas.

■ **Extender la masa** sobre una superficie enharinada y forrar un molde. Pinchar el fondo con un tenedor y dejar en el congelador unos 10 minutos aproximadamente.

■ **Cubrir el molde con papel de aluminio,** poner unos pesitos y hornearlo a 220º C durante 10 minutos. Retirar el papel y los pesitos y cocerlo de nuevo en el horno a 200 ºC durante 15 minutos. Sacar y dejar enfriar. Cubrir la tartaleta con la crema de frambuesas. Distribuir por encima el mango y las frambuesas reservadas y, por último, espolvorear con azúcar glas y adornar con las hojas de menta.

Consejo: *si van a ser más de cuatro comensales, es preferible hacer esta receta en forma de tarta grande, utilizando un molde de unos 24 cm de diámetro, con los mismos ingredientes.*





Cucharitas de pasta brisa

PREPARACIÓN_ 15 min + 30 min.
COCCIÓN_ 5 min.
DIFICULTAD_ Laboriosa.

Ingredientes : Para la pasta brisa: 150 g de harina • 3 yemas de huevo • 50 g de azúcar • una pizca de sal • 75 g de mantequilla a temperatura ambiente. **Para el relleno:** 1 caja de fresitas silvestres del bosque • 250 g de nata montada con azúcar • 1 tarro de jalea de grosellas rojas.

■ **Tamizar la harina;** hacerle un hueco en el centro y agregar el azúcar, las yemas, la sal y la mantequilla a punto de pomada. Trabajar bien con las manos.

■ **Formar una bola con la masa** y refrigerar 30 minutos en la nevera envuelta en *film* transparente. Luego, enharinar ligeramente una superficie lisa y extender la masa con un rodillo. A continuación, hacer una plantilla de papel de aluminio con forma de cuchara china.

■ **Enmantequillar 6 cucharas chinas de loza,** forrarlas por dentro con el papel de aluminio y luego, encima, con la masa. Presionar un poco la masa y pinchar con un tenedor.

■ **Cocerlas en el horno precalentado** a 150 ºC durante 5 minutos aproximadamente, o hasta que la masa esté dorada.

■ **Retirarlas del horno.** Dejar que se enfríen ligeramente, desmoldarlas y despegar el papel de aluminio con cuidado. Ponerlas a enfriar sobre una rejilla.

■ **Rellenar las cucharas** con un poco de nata montada con azúcar y un montoncito de fresitas silvestres. Regarlas con un hilo de jalea -previamente derretida en unas cucharadas de agua-.

Consejo: ***añade, además de las fresitas silvestres, arándanos morados, frambuesas y grosellas. También puedes adornar las cucharas con algún fruto seco, como pistacho picado.***



Cazuelitas de chocolate blanco

PREPARACIÓN_ 30 min + 1 hora. COCCIÓN_ 25 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 225 g de harina • 25 g de azúcar glas • 150 g de mantequilla fría cortada en dados • 2 yemas de huevo • 2 cucharadas de agua fría • virutas de chocolate • cacao en polvo.
Para el relleno: 1 vaina de vainilla • 400 ml de nata espesa • 350 g de chocolate blanco troceado.

■ **Poner la harina, tamizada,** en un cuenco con el azúcar. Añadir la mantequilla y trabajar hasta lograr la consistencia de granulado fino.

■ **Batir las yemas con el agua en un bol.** Verter sobre la mezcla preparada y remover hasta formar una masa homogénea. Envolverla en *film* y dejar reposar durante unos 20 minutos en la nevera. Sacarla y extenderla con el rodillo.

■ **Forrar 12 moldes para tartaletas pequeñas.** Pinchar las bases y guardar en la nevera 15 minutos. Sacar, cubrir la base de las tartaletas con papel de aluminio y poner unos pesitos encima. Cocer 20 minutos en el horno a 200 ºC. Retirar los pesitos y el papel y hornear 5 minutos más. Dejar enfriar.

■ **Abrir la vaina de vainilla** y raspar las semillas. Ponerlas en un cazo con la nata y calentar sin que llegue a hervir. Pasar el chocolate blanco, picado, a un cazo y verter encima la nata colada y caliente. Remover hasta que el chocolate se funda. Batir con las varillas. Dejar enfriar 30 minutos en la nevera y volver a batir hasta que se formen picos suaves. Repartir el relleno en las tartaletas y guardarlas 30 minutos en la nevera. Decorar las cazuelitas con virutas de chocolate y cacao en polvo antes de servir.

Consejo: ***el chocolate combina perfectamente con frutas ácidas como la fresa o la frambuesa. Puedes adornar este postre con alguna de ellas.***

Profiteroles de higos al vino

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 50 min. DIFICULTAD_ **Mínima.**

Ingredientes: Para los profiteroles: 100 g de mantequilla • 4 huevos medianos • 120 g de harina • 1 cucharadita de azúcar • 1 cucharadita de sal. **Para el relleno:** • 1 dl de nata • 450 g de higos frescos • 1/4 de vino rosado • 75 g de azúcar. **Para el caramelo:** 125 g de azúcar • 1 cucharada de zumo de limón • 2 cucharadas de agua.

■ **Lavar bien los higos** y ponerlos en un cazo mediano con el vino y el azúcar; llevar a punto de ebullición. Tapar y dejar cocer 30 minutos. Dejar enfriar y reservar. Precalentar el horno a 200 ºC.

■ **Para hacer la masa** de los profiteroles, poner 2 dl de agua en un cazo junto con la mantequilla en daditos y el azúcar. Llevar a punto de ebullición; retirar del fuego y añadir la harina. Remover uniformemente hasta formar una masa que se despegue de los bordes del cazo. Pasar a un bol y añadir, uno por uno, los 4 huevos, mezclando bien la masa para que ligue adecuadamente.

■ **Rellenar una manga pastelera** y hacer bolitas del tamaño de unos buñuelos sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal. Hornear 20 minutos. Retirar y dejar reposar. Cuando estén del todo fríos, abrir los profiteroles por la mitad.

■ **Escurrir bien los higos,** trocearlos y mezclarlos con la nata previamente montada. Rellenar los profiteroles. Hacer un caramelo con el azúcar, el agua y 1 cucharada de zumo de limón. Bañar por encima los profiteroles y servir.



'Éclairs' de chocolate

PREPARACIÓN_ 30 min.
COCCIÓN_ 45 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: **Para la masa de los *éclairs*:** 200 ml de agua • 100 g de margarina • una pizca de sal • 2 cucharaditas de azúcar • 125 g de harina • 1 1/2 cuch. de cacao en polvo • 4 huevos. **Para el relleno:** 200 ml de nata • 350 g de chocolate con leche • 1 cuch. de mantequilla • almendras laminadas.

■ **Para preparar los *éclairs*,** precalentar el horno a 250 ºC. En un cazo de fondo grueso, poner el agua con la margarina, la sal y el azúcar y calentar hasta que hierva. Retirar del fuego y agregar la harina y el cacao de golpe; mezclar y volver a poner sobre el fuego. Remover hasta que se forme una bola.

■ **Pasar al vaso de la batidora** y dejar que se enfríe un poco. Batir a velocidad media e incorporar los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada adición (la masa debe quedar suave y elástica). Colocar la masa en una manga pastelera con una boquilla lisa. Dar forma alargada a los *éclairs* y distribuirlos sobre una placa de horno previamente forrada con papel vegetal.

■ **Hornear 15 minutos,** hasta que se inflen. Bajar la temperatura a 180 ºC y mantener 15 minutos más para que se doren.

■ **Para elaborar el relleno**, hervir la nata, retirarla del fuego y agregar el chocolate rallado o troceado. Removerlo para que se derrita con el calor de la nata. Refrigerar. Cuando la mezcla esté dura, pasarla a la batidora, añadir la mantequilla y batirlas hasta que se integren homogéneamente.

■ **Una vez fríos,** abrir en dos los *éclairs* y, con una manga pastelera, rellenarlos con la crema. Después, bañarlos con chocolate (para hacerlo, fundir 85 g de chocolate negro al baño María).





Conchas 'after eight'

PREPARACIÓN_ 45 min + 6 h.
COCCIÓN_ 20 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 200 g de chocolate negro • 400 ml de leche • 90 g de azúcar • 5 yemas • 200 ml de nata • 1 rama de vainilla • menta fresca.

■ **Poner la leche en un cazo** con la mitad del azúcar, la vainilla y un ramillete de menta. Llevar a punto de ebullición, retirar del fuego, tapar y dejar en infusión 15 minutos. Mientras, batir con la batidora las yemas con el resto del azúcar hasta espesar.

■ **Colar la leche y verterla** sobre las yemas en chorro fino sin dejar de batir. Colocar el bol sobre un cazo con agua caliente y cocer al baño María a fuego suave, removiendo hasta formar unas natillas ligeras. Retirar del fuego y sumergir el fondo del bol en agua fría para detener la cocción. A continuación, dejar enfriar tapado.

■ **Montar la nata** y mezclarla con las natillas. Pasar a un recipiente y guardar en el congelador 1 hora; remover para romper la cristalización y volver a congelar. Congelar, como mínimo, 4 horas, removiendo dos o tres veces.

■ **Fundir el chocolate al baño María.** Enfriar unos moldes de concha en la nevera (mejor de silicona) durante 30 minutos y luego bañar su interior con chocolate fundido caliente. Reservar los moldes de concha durante 1 hora en la nevera.

■ **Sacar el helado del congelador.** Cuando esté a temperatura ambiente, rellenar las conchas de chocolate. Volver a congelar durante 1 hora.

Consejo: ***para dar color al helado, espolvoréalo antes de servir con bolitas de anís de distintos colores o bien con unas virutas o granillo de chocolate negro. También lo puedes acompañar con fresas, una fruta con la que el chocolate combina maravillosamente.***

Pastel esponjoso

PREPARACIÓN_ 20 min + 2 h. COCCIÓN_ 10 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 4 huevos • 125 g de azúcar • 45 g de harina • 45 g de espesante de maíz. **Para la crema:** 400 g de queso *mascarpone* • 100 g de nata • 2 cucharadas de azúcar glas • 4 g de gelatina • 100 ml de sirope de azúcar de caña • 10 fresones • colorante rojo alimentario • grosellas para decorar.

■ **Remojar la gelatina.** Calentar la nata, retirar del fuego y diluir la gelatina. Añadir el *mascarpone* y el azúcar glas. Batir. Incorporar 8 fresones triturados y 4 gotas de colorante. Dejar enfriar en la nevera.

■ **Montar 3 claras a punto de nieve.** Batir 3 yemas más 1 huevo entero con el azúcar. Agregar la harina con la maicena y remover. Incorporar las claras montadas. Verter en una plancha rectangular forrada con papel vegetal y hornear de 8 a 10 min a 200 ºC. Sacar, desmoldar y dejar enfriar.

■ **Cortar el bizcocho en discos** de 6 cm de diámetro, mojarlos con sirope. Poner un disco como base y cubrirlo con una capa de crema. Alternar capas hasta formar los 4 pasteles. Recubrir con crema y adornar con grosellas. Refrigerar 2 horas.





Tartaletas de frutas variadas

PREPARACIÓN_ 30 min. COCCIÓN_ 10 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 24 minitartaletas.
Para la crema: 400 ml de leche • 15 g de harina • 15 g de maicena • 5 yemas • 100 g de azúcar • 2 cuch. de Grand Marnier.
Frutas variadas (fresitas, frambuesas, uvas, kiwis, moras...) • mermelada de albaricoque • azúcar glas.

■ **Batir los ingredientes** de la crema. Calentar a fuego suave, removiéndola hasta que se espese y se vea el fondo del cazo. Apartar del fuego y dejar enfriar hasta lograr la temperatura ambiente.

■ **Preparar las frutas:** pelar los kiwis y cortarlos en lonchas finas, limpiar las frambuesas, pelar y despepitar las uvas... Derretir la mermelada de albaricoque en un cacito con un poco de agua; colarla y volver a calentarla hasta que se espese, sin dejar de remover suavemente. Reservar.

■ **Rellenar las tartaletas con la crema,** cubrirlas con la fruta y bañarlas con el glaseado de albaricoque. Dejar sobre una rejilla hasta que se enfríen. Espolvorear con azúcar glas las de frambuesa.

Nota: *estas tartaletas se pueden servir a temperatura ambiente o frías, dejándolas reposar en la nevera unas horas. Admiten muchas variaciones, pues se pueden preparar con todo tipo de fruta fresca, laminada o troceada.*





La textura más suave

***Mousses*, flanes y gelatinas son, quizás, los postres más fáciles** de preparar ¡y están deliciosos! Pero conviene respetar algunas reglas fundamentales: utilizar ingredientes de calidad y dejar que reposen y se enfríen durante el tiempo recomendado en cada receta, para que adquieran la consistencia y textura adecuadas.







Las claras de huevo MONTADAS A PUNTO DE NIEVE FIRME son lo que hace que las cremas y espumas resulten tan esponjosas. Si vas a utilizar frutas para darles sabor, escógelas maduras.

Vasitos de 'lemon curd' y yogur

PREPARACIÓN_ 25 min + 4 h. COCCIÓN_ 15 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: **Para la base:** 100 g de migas de cereales tostados (de trigo y maíz) • 15 g de azúcar • 55 g de mantequilla. **Para la crema:** 1 bote de *lemon curd* • 3 huevos • 150 g de azúcar • 80 ml de zumo de limón • 56 g de mantequilla • 1 cucharada de ralladura de limón. **Para el merengue:** 2 claras de huevo • 70 g de azúcar • 1/2 cucharadita de vainilla.

■ **Para hacer la base,** triturar los cereales con la mantequilla derretida y el azúcar; reservar en la nevera.

■ **Para preparar la crema de limón,** colocar un recipiente de acero inoxidable sobre un cazo de agua hirviendo a fuego lento; batir juntos los huevos, el azúcar y el jugo de limón hasta que se mezclen. Cocinar al baño María, removiendo constantemente para evitar que se cuaje hasta que la mezcla se vuelva espesa y alcance 71 ºC (tardará unos 10 minutos). Retirar del fuego y colar a través de un colador fino para eliminar los grumos. Añadir la mantequilla cortada en trocitos y batir hasta que se derrita y se integre por completo. Añadir la ralladura de limón y dejar enfriar. Cubrir con *film*, tocando la crema para que no haga costra, y refrigerar unas 4 horas en la nevera.

■ **Para hacer el merengue:** batir las claras hasta que se formen picos suaves. Agregar poco a poco el azúcar y continuar batiendo hasta lograr el punto de nieve. Añadir la vainilla y mezclar. Poner en una manga pastelera.

■ **En unos vasitos o cazuelitas individuales,** colocar una capa de base de cereales; encima distribuir la crema de limón y, para terminar, ayudándose de una manga pastelera, repartir el merengue. Meter un momento en el horno para que se dore el merengue o utilizar un soplete. Guardar en la nevera hasta el momento de sevir.





Crema gratinada con fresas

PREPARACIÓN_ 10 min. COCCIÓN_ 12 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 400 g de fresas pequeñas • 4 yemas de huevo • 1 dl de nata líquida • 300 ml de leche • 100 g de azúcar blanquilla • 4 cuch. de azúcar moreno • 20 g de mantequilla.

■ **Retirar los tallos a las fresas,** lavarlas, escurrirlas y reservarlas. Poner las yemas de huevo y el azúcar en un bol. Batir hasta que la preparación se blanquee. Calentar en un cazo la leche y la nata. Cuando rompa a hervir, retirar del fuego. Agregar –sin dejar de batir– la leche poco a poco a la preparación de las yemas y el azúcar. Poner de nuevo a fuego lento sin dejar de remover hasta que la crema se espese.

■ **Enmantequillar 4 cazuelitas.** Verter la crema en ellas, espolvorearlas con el azúcar moreno y hornearlas con el grill encendido a 220 ºC durante 2-3 minutos, hasta que se doren ligeramente. Sacarlas, dejar que se templen y repartir las fresas entre las cazuelitas. Servir.



'Mousse' de mascarpone y moras

PREPARACIÓN_ 20 min + 6 h. COCCIÓN_ 5 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 200 g de moras • 350 g de queso *mascarpone* • 2 claras de huevo • 150 g de queso fresco • 50 g de azúcar • 4 g de gelatina en hojas • 150 g de jalea de moras.

■ **Remojar las hojas de gelatina** en un cuenco con agua fría. Disolver el azúcar en 500 ml de agua; cocer a fuego muy suave durante 5 minutos. Escurrir la gelatina y mezclarla con el almíbar; remover hasta que se diluya. Montar las claras a punto de nieve y, sin dejar de batir, añadir poco a poco el almíbar hasta obtener un merengue firme.

■ **Batir el queso *mascarpone* con el queso fresco** y la jalea. Incorporar las claras. Repartir la *mousse* en 4 copas, cubrir con *film* y reservar 6 horas en la nevera. En el momento de servir, decorar con las moras y acompañar con unas galletas de chocolate y almendra.

Nota: *esta misma receta la puedes preparar con otros sabores; por ejemplo, con jalea de frambuesa o de fresa. Además, gustará más a los niños.*





'Mousse' de chocolate especiado

PREPARACIÓN_ 15 min.
COCCIÓN_ 5 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 100 g de cobertura de chocolate negro • 4 huevos • 25 ml de leche • 1 cucharadita de mantequilla • 5 cucharadas de azúcar glas • 2 semillas de cardamomo • 1 palo de canela • 2 estrellas de anís • 1 clavo de olor • 2 cucharadas de Grand Marnier u otro licor de naranja • sal • 2 cucharadas de pepitas de chocolate para decorar.

■ **Hervir la leche,** retirarla del fuego y añadirle las especias; dejar en infusión durante 10 minutos. Colarla a continuación.

■ **Separar las claras de las yemas.** Batir las yemas con 4 cucharadas de azúcar hasta que se blanqueen ligeramente.

■ **Fundir el chocolate** con la leche en el microondas. Añadir el Grand Marnier y mezclar. Agregar una pizca de sal. A continuación, incorporar la mantequilla y remover con una espátula. Verter esta crema de chocolate sobre las yemas y mezclar bien.

■ **Montar las claras** a punto de nieve con una pizca de sal. En el último momento, añadir una cucharada de azúcar para que se mantengan firmes. Incorporar a la crema de chocolate con movimientos envolventes -de abajo arriba-, para que la crema se esponje. Pasar a boles individuales, taparlos con *film* y reservarlos en la nevera. Al servir, decorar con pepitas de chocolate.



Crema catalana en tejas

PREPARACIÓN_ 10 min.
COCCIÓN_ 15 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: Para la crema: 500 ml de leche • 4 yemas de huevo • 25 g de maicena • 75 g de azúcar • 1 rama de canela • 2 vainas de cardamomo (opcional) • 1 cucharadita de anís • 1 cucharadita de ralladura de naranja • 1 cucharadita de ralladura de limón • azúcar moreno • 8 tejas de naranja.

■ **Para elaborar la crema,** poner 475 ml de leche en un cazo con la canela, el cardamomo, el anís y las dos ralladuras de cítricos; llevar a ebullición a fuego medio.

■ **Batir las yemas con el azúcar,** agregar el resto de la leche mezclada con la maicena y remover. Cuando la leche llegue a punto de ebullición, retirar del fuego y colar sobre las yemas, removiéndolas con unas varillas. Volver a poner en el cazo y cocer a fuego lento sin dejar de remover hasta que se espese (no demasiado, porque al enfriarse espesará más).

■ **Pasar a un bol, tapar** con *film* -tocando la crema- y dejar enfriar en la nevera. Rellenar la tejas con la crema; espolvorear con azúcar moreno por encima y finalmente quemar con un soplete de repostería.

‘Mousse’ de café con almendras

PREPARACIÓN_ 25 min + 1 h. COCCIÓN_ 10 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 400 ml de leche • 200 ml de nata líquida • 100 g de azúcar • 2 yemas • 4 claras • 1,5 cucharadas de maicena • 1 cucharada de café soluble • unas hojitas de menta • sal.
Para adornar: 50 g de almendras en láminas • 50 g de azúcar • 1 clara de huevo.

■ **Batir las yemas de huevo** con el azúcar hasta que se blanqueen. Incorporar la maicena y la nata mezclándolas suavemente con las varillas. Hervir la leche con una cucharada de café y agregarla a la preparación de las yemas, removiendo despacio. Poner todo en el fuego y llevar a ebullición sin cesar de darle vueltas. Retirar del fuego y pasar la crema a un recipiente; remover de vez en cuando hasta que esté fría.

■ **Montar las claras** con un pellizco de sal y agregarlas a la crema. Llenar las copas y dejar en la nevera 1 hora.

■ **Poner las almendras** en una placa de horno y mezclarlas con el azúcar y la clara de huevo. Dorarlas bajo el grill unos 4 minutos, removiéndolas con una cuchara de madera para que se hagan bien. Servir la *mousse* con las almendras y adornar con unas hojas de menta.

Un plus: *acompaña este postre con un pequeño copete de merengue o bien con un poco de chantillí (nata montada con azúcar glas y esencia de vainilla).*





Espuma de clementina

PREPARACIÓN_ 15 min.
COCCIÓN_ No tiene.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 250 g de queso blanco • 200 ml de zumo de clementinas • 2 cuch. de piel de clementina rallada • 2 cuch. de azúcar • 2 claras de huevo • 1 sobre de gelatina • 1 clementina en gajos • pistachos picados.

■ **Remojar la gelatina en un poco de zumo** de clementina. Disolverla al baño María o en el microondas. Triturar el queso con el zumo de clementina, la gelatina disuelta y 1 cucharadita de la ralladura. Montar las claras a punto de nieve con el azúcar. Mezclar suavemente con la preparación de queso. Verter en copas y dejar que se cuaje en la nevera de 2 a 3 horas. Decorar con unos gajos de fruta, la ralladura de clementina restante y unos pistachos.

Saber más: *la textura tan característica de la* mousse *-diminutas burbujas- se debe a la esponjosidad que dan las claras batidas a punto de nieve. De ahí también deriva su nombre, ya que* mousse *significa espuma en castellano.*





'Panna cotta'

PREPARACIÓN_ 10 min + 8 h. COCCIÓN_ 20 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 85 g de chocolate blanco al 35% de cacao • 100 g de leche • 4 hojas de gelatina • 150 g de nata espesa • 200 g de frambuesas • unas grosellas • aceite de almendras dulces para engrasar.

■ **Remojar la gelatina en agua fría, escurrir.** Picar el chocolate blanco y fundirlo en un bol en el microondas removiendo de vez en cuando.

■ **Llevar a ebullición la leche en una cacerola** y agregar la gelatina; remover hasta que se disuelva y colar. Verter la leche caliente sobre el chocolate fundido removiendo con una espátula en círculos suaves y concéntricos. Cuando la leche se haya mezclado bien con el chocolate, añadir el otro tercio y repetir la operación. Incorporar el último tercio de igual manera.

■ **Incorporar la nata fría** y batir para que quede lisa. Verter en moldes ligeramente engrasados con aceite de almendras dulces y refrigerar durante unas 8 horas, hasta que cuaje.

■ **Reservar unas frambuesas para decorar** y triturar el resto hasta conseguir un puré. Probarlo y, si es necesario, añadir un poco de azúcar. Desmoldar la *panna cotta* y servir con grosellas, frambuesas y el puré de frambuesa.



'Bavaroise' de naranja

PREPARACIÓN_ 10 min + 4 h.
COCCIÓN_ No tiene. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 1/2 litro de zumo de naranja • 4 huevos • 250 g de azúcar molido • 3 hojas de gelatina. Para decorar: ralladura de chocolate • unas tejas de chocolate.

■ **Batir las yemas con la mitad del azúcar** hasta que blanqueen y estén espumosas. Añadir el zumo de naranja. Desleír las hojas de gelatina previamente remojadas en agua fría y escurridas. Agregar al batido preparado y mezclar.

■ **Montar las claras a punto de nieve** con el resto del azúcar. Meclar suavemente con el preparado anterior. Distribuirlo en moldes individuales engrasados y dejar cuajar en la nevera durante 4 horas como mínimo. Desmoldar con cuidado y servir los flanecitos con unas tejas de chocolate.

Un plus: *antes de verter la gelatina en los moldes, pon un poco de caramelo líquido en la base de cada uno y encima un círculo de bizcocho (puede ser de sobao). Llena con la gelatina y deja cuajar en la nevera.*

'Zabaione' de frambuesas

PREPARACIÓN_ 10 min. COCCIÓN_ 15 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes 300 g de frambuesas • 4 yemas de huevo • 60 g de azúcar • 2 dl de nata líquida • 1 dl de vino de Marsala • 1 lima • una hojas de menta.

■ Poner las yemas de huevo en una cacerola, agregar el zumo de la lima, el vino, la nata líquida y el azúcar. Poner la cacerola en un baño María a fuego suave. Batir 10 minutos para que el *zabaione* espese. Pasarlo a un bol, agregar las frambuesas y mezclar suavemente. Repartir en las copas o en boles de cristal. Adornar con las hojas de menta y servir enseguida.

Nota: *si no tienes vino de Marsala para hacer este dulce típico italiano, utiliza vino de Oporto o de Madeira.*



Rollo de crema de turrón

PREPARACIÓN_ 15 min + congelación. COCCIÓN_ 10 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 75 g de turrón de Jijona rallado • 75 g de chocolate blanco troceado • 125 g de queso *mascarpone* • 125 g de nata montada • una plancha de bizcocho (fina y rectangular).
Para la cobertura: 200 g de chocolate negro • las semillas de 1 vaina de vainilla • 100 g de mantequilla a temperatura ambiente • 100 g de azúcar glas • una pizca de sal • 1 yema • 1 cuch. de licor de almendras.

■ **Para hacer la crema,** fundir el chocolate blanco al baño María. Dejar templar y mezclar con el turrón y el *mascarpone*. Por último, incorporar la nata. Disponer sobre *film* de cocina y formar un rulo. Congelar durante una noche o hasta que se vaya a utilizar.

■ **Extender el bizcocho,** poner encima el rulo de turrón congelado (retirar antes el *film*) y enrollar. Congelar durante 12 horas más.

■ **Para elaborar la cobertura,** fundir el chocolate negro al baño María. Batir la mantequilla con el azúcar glas y añadir una pizca de sal y las semillas de la vainilla. Agregar la yema de huevo, el licor de almendras y el chocolate fundido; mezclar bien.

■ **Montaje final.** Cortar los extremos del rollo para que quede recto. Cubrir el bizcocho con el chocolate negro fundido con la ayuda de una manga pastelera y dejar en reposo a temperatura ambiente 1 hora para que tenga la consistencia adecuada.



Corona de chirimoya

PREPARACIÓN_ 20 min + 4 h. COCCIÓN_ No tiene. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 1 kg de chirimoyas • 1 dl de zumo de naranja • 5 dl de nata • 100 g de azúcar • 6 hojas de gelatina neutra.

■ **Abrir las chirimoyas por la mitad,** retirarles las semillas con una cucharilla y poner toda la pulpa en un cuenco. Regar con el zumo de naranja y remover. Poner agua fría en un recipiente y dejar en remojo las hojas de gelatina.

■ **Batir y montar la nata** con el azúcar -con las varillas de globo- hasta que se formen picos. Mezclarla con la pulpa de chirimoya removiendo suavemente.

■ **Una vez rehidratada la gelatina,** escurrirla y derretirla al baño María o en el microondas. Incorporarla a la crema con movimientos suaves y envolventes para que no se baje la crema conseguida.

■ **Pasar la mezcla a un molde** -mejor si es de silicona- ligeramente engrasado. Meter en la nevera y dejar cuajar durante un mínimo de 4 horas. Desmoldar y servir.

Saber más: ***la chirimoya es una fruta rica en vitaminas del grupo B y C y en minerales, sobre todo potasio y magnesio. Aunque pobre en grasas, tiene un elevado valor calórico por su alto contenido en azúcares.***





Terrina de pera y piña

PREPARACIÓN_30 min + 6 h.
COCCIÓN_ 5 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 4 rodajas de piña • 1 lata de peras en almíbar • 1 ramillete de hierbabuena • 1 sobre de gelatina sabor piña • 1/2 sobre de gelatina sabor limón.

■ **Escurrir las peras** y poner su almíbar en un cazo (añadir agua hasta obtener 1/2 l de líquido). Calentar y añadir los dos tipos de gelatina; remover hasta que queden bien disueltas y, cuando rompa a hervir, retirar del fuego y dejar enfriar.

■ **Cortar cuatro hojas de hierbabuena** en juliana. Agregar a la preparación anterior. Cortar las rodajas de piña por la mitad. Verter un poco de la preparación de gelatina en el fondo de un molde rectangular y dejar enfriar en la nevera durante media hora, hasta que quede totalmente cuajado.

■ **Colocar encima** cuatro cuartos de rodajas de piña; sobre ella, poner las peras y, sobre ellas, otra capa de piña. Verter el resto de la gelatina por encima hasta rellenar el molde y reservar en la nevera un mínimo de 6 horas. Desmoldar y servir.

Un plus: *las gelatinas están indicadas en personas con problemas digestivos, como la molesta gastritis.*



Crema de litchis

PREPARACIÓN_ 25 min.
COCCIÓN_ 15 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 22 litchis frescos • 20 ml de almíbar • 750 ml de leche • 6 huevos • 2 cucharadas de nata líquida • 150 g de azúcar • 50 g de frambuesas • 12 g de hojas de gelatina • unas gotas de colorante alimentario rojo • 12 bizcochos de soletilla.

■ **Poner la leche en un cazo** y llevar a ebullición. Batir las yemas de los huevos en una ensaladera con 100 g de azúcar. Añadir la leche en hilo fino sin dejar de batir. Pasar a un cazo y calentar a fuego suave -removiendo- hasta que nape el dorso de una cuchara. Retirar del fuego.

■ **Incorporar la nata líquida fría** y 20 ml de almíbar; mezclar bien. Calentar de nuevo y agregar la gelatina -previamente remojada en agua fría y escurrida- y el colorante. Retirar del fuego y dejar enfriar. Desmenuzar los bizcochos de soletilla y formar una capa en una fuente grande o directamente en las copas de servir. Verter encima la crema preparada y dejar en la nevera de 2 a 3 horas, hasta que se enfríe.

■ **Pelar y deshuesar los litchis** y colocarlos en forma de corona sobre la crema; repartir las frambuesas en el centro.

Nota: *se pueden encontrar litchis frescos en mayo, junio y julio.*

‘Creme brulée’

PREPARACIÓN_ 20 min + 2 h. COCCIÓN_ 20 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 8 yemas de tamaño mediano • 1 cucharadita de maicena • 600 ml de nata líquida • 4 cucharadas de azúcar • la ralladura de 1 limón • 1/2 cucharadita de esencia de vainilla.
Para la cobertura: 4 cucharadas de azúcar moreno.

■ **Batir las yemas ligeramente en un cuenco.** Diluir la maicena en 4 cucharadas de nata al baño María, a fuego lento, dando vueltas de vez en cuando. Verter, caliente, sobre las yemas y remover para que se mezcle bien. Volver a poner la preparación al baño María. Agregar la ralladura de limón y dar vueltas hasta que espese (debe cubrir una cuchara) sin que hierva. Retirar del fuego y enfriar las natillas ligeramente removiendo de vez en cuando. Aromatizar con la esencia de vainilla.

■ **Verter las natillas en 4 moldes de 150 ml.** Refrigerar durante 2 horas para que cuaje. Cuando estén firmes, espolvorear la superficie con una cucharada de azúcar moreno. Calentar los moldes bajo el grill del horno -a unos 5 cm de distancia- durante 2 o 3 minutos, hasta que el azúcar forme un caramelo. Una vez frío, reservar en la nevera hasta el momento de servir. Si se tiene soplete de repostería, quemar el caramelo con él.





Flan de naranja

PREPARACIÓN_ 15 min. COCCIÓN_ 1 h.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 6 huevos • 4 cucharadas de azúcar • 1 lata de leche condensada • 1 litro de leche • 1 litro de zumo de naranja • gajos de naranja y ralladura para decorar.
Para el caramelo: 200 g de azúcar • agua.

■ **Preparar un caramelo claro** con el azúcar y un poco de agua. Verterlo en un molde y dejar que se enfríe. Mientras, batir la leche condensada con la leche, el zumo, el azúcar y los huevos. Verter en el molde, sobre el caramelo a temperatura ambiente.

■ **Cocer al baño María** en el horno precalentado a 180 ºC, durante 1 hora. Retirar, dejar que se enfríe y refrigerar hasta el día siguiente. Desmoldar y decorar con gajos y ralladura de naranja.

Un plus: *si quieres sorprender a tus invitados, añade chocolate a la mezcla de leche condensada, leche, zumo, azúcar y huevos. El contraste del dulzor del chocolate con la naranja es una combinación perfecta. Añade naranja confitada.*



‘Triffle’ de granada

PREPARACIÓN_ 10 min + 2 h. COCCIÓN_ 15 min. DIFICULTAD_Mínima.

Ingredientes: 400 ml de zumo de granada • 4 hojas de gelatina • los granos de 1 o 2 granadas (reservar algunos para decorar) • 1 bizcocho ya elaborado o unos sobaos pasiegos.
Para la crema: 400 g de queso *mascarpone* • 1 cuch. de azúcar glas • 150 ml de leche • 30 g de azúcar • el interior de una rama de vainilla • 10 g de maicena • 1 huevo • sal.

■ **Para preparar la crema,** mezclar la leche con el azúcar, la vainilla, la maicena y el huevo. Poner a fuego medio y espesar sin dejar de remover. Pasar a un recipiente de plástico y dejar que se enfríe tapado con *film* (ha de tocar la crema para que no se forme costra).

■ **Hidratar la gelatina** durante 10 minutos en agua fría. Mientras, calentar 100 ml de zumo de granada. Mezclar la gelatina, escurrida, con el zumo y dejar que se enfríe ligeramente. Mezclar luego con el resto del zumo y los granos de las granadas. Verter en 4 vasos redondos de pared recta y dejar cuajar en la nevera durante 1 hora como mínimo. Cortar el bizcocho o los sobaos en círculos del tamaño del vaso y disponerlos sobre la gelatina cuajada. Cubrir con la crema de *mascarpone*. Decorar con los granos de granada reservados. Refrigerar en la nevera durante 1 hora.

Saber más: *este tradicional postre inglés está documentado en recetarios desde el siglo XVI.*



Corona de queso y limón

PREPARACIÓN_ 10 min + 10 h. COCCIÓN_ No tiene. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes:
• 125 g de gelatina en láminas • 200 g de queso fresco bajo en grasa • la ralladura y el zumo de 1 limón • unas rodajas de lima para decorar.

■ **Remojar las hojas de gelatina** en agua fría. Poner 3 dl de agua a hervir en un cazo. Escurrir la gelatina y diluirla en el agua hirviendo. Añadir 2 dl de agua fría y, cuando la gelatina se haya desleído, dejar enfriar ligeramente.

■ **Poner la gelatina en el vaso de la batidora** junto con el queso fresco, la ralladura y el zumo de 1 limón. Batir. Verter la mezcla en un molde de corona y meter en la nevera hasta que haya cuajado. Desmoldar la corona sobre una fuente y decorar con unas rodajas de lima.

Nota: ***puedes añadir un yogur griego a la mezcla y también estará delicioso.***



Moscovita rosa

PREPARACIÓN_ 20 min + 6 h. COCCIÓN_ No tiene. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 500 g de fresones • el zumo de 1 limón • 300 g de queso fresco • 300 ml de nata • 150 g de azúcar glas • 5 hojas de gelatina • 1 rama de menta • 2 cucharadas de jalea de grosellas • nata montada para decorar.

■ **Remojar la gelatina** en agua fría. Limpiar los fresones; reservar la mitad y triturar el resto con el zumo de limón y la mitad del azúcar glas. Colar. Escurrir la gelatina y disolverla en un cazo con 2 cucharadas de agua caliente.

■ **Mezclar el queso** con el puré de fresón y la gelatina diluida. Montar la nata con el resto del azúcar glas. Cuando comience a espesar, agregar la crema de queso y fresón y remover suavemente.

■ **Mojar con agua fría un molde** de corona y guardar un rato en el congelador. Rellenarlo con la preparación y refrigerar 6 horas, hasta que cuaje. Desmoldar y glasear con la jalea de grosellas. Decorar con el resto de los fresones y unos botones de nata.

Consejo: *añade unas cucharaditas de Cointreau o de otro licor.*

Gelatina de naranja

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 5 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 500 ml de zumo de naranja • 7 hojas de gelatina • 1 limón • 50 g de azúcar • unas hojas de menta. **Para el merengue:** la clara de 1 huevo grande • 75 g de azúcar • 200 ml de agua • un pellizco de sal.

■ **Dejar en remojo de agua fría** las hojas de gelatina durante 1 minuto. Escurrirlas y derretirlas a fuego suave con 2 cucharadas de agua, sin que hiervan. Exprimir 3 o 4 naranjas y el limón y colar los jugos. Ponerlos en un cazo con el azúcar y remover hasta que éste se diluya. Agregar las hojas de gelatina derretidas y llenar 4 moldes individuales. Dejar en la nevera 4 horas como mínimo.

■ **Poner en el fuego un cazo con el azúcar** y el agua. Llevar a ebullición, hasta obtener un almíbar a punto de bola blanda. Montar la clara de huevo a punto de nieve con el pellizco de sal a velocidad media. Aumentar la rapidez de forma progresiva hasta conseguir que la clara tenga un punto firme. Incorporar, sin dejar de batir, el almíbar hirviendo. Batir 15 minutos más o hasta que la mezcla esté fría. Desmoldar y servir con el merengue. Adornar con unas hojitas de menta.





Crema 'Ambassadeur'

PREPARACIÓN_ 10 min + 1 h.
COCCIÓN_ No tiene.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 250 ml de nata • 60 g de azúcar • 100 g de mermelada de naranja • 100 ml de café bien fuerte • 2 hojas de gelatina • 50 g de ron dorado • chocolate rallado • 1 naranja • minibarquillos para decorar.

■ **Batir suavemente la nata** con el azúcar hasta montar. Derretir las hojas de gelatina, previamente remojadas en agua fría y escurridas, en el café templado. Mezclar la mermelada con la nata, añadir el café con la gelatina y el ron y remover suavemente. Verter en copas y dejar reposar al menos 1 hora en la nevera para que cuaje.

■ **Decorar con unos gajos de naranja** (puede ser confitada), chocolate rallado por encima y 2 minibarquillos.



Flan de huevo

PREPARACIÓN_ 10 min. COCCIÓN_ 10 + 40 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 350 ml de leche • 75 g de azúcar • 3 yemas de huevo • 1 huevo grande • la piel de 1 limón • 50 g de azúcar • 2 cucharadas de agua • unas gotas de limón.

■ **Poner el azúcar, el agua y las gotas de limón** a cocer en un cazo; cuando el caramelo adquiera un tono dorado, retirar del fuego y caramelizar 4 moldes individuales.

■ **En otro cacillo, poner la leche** con la piel de limón y llevar a ebullición. Batir las yemas con el huevo entero junto el azúcar hasta que se blanqueen. Agregar la leche hirviendo, mezclar con las varillas y verter la preparación en los moldes caramelizados previamente.

■ **Precalentar el horno a 200 ºC** y cocerlos en él al baño María durante unos 40 minutos. Dejar que se enfríen antes de servir.

Consejo: ***también puedes aromatizar la leche añadiendo una vaina de vainilla o una rama de canela. Deja infusionar 10 minutos, cuela y utiliza según receta.***

Gelatina de melón

PREPARACIÓN_ 20 min + 6 h. COCCIÓN_ No tiene.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 1 melón de piel de sapo maduro • 1 melón *cantaloup* • 1 melón *galia* • 6 cucharadas de azúcar • 3 huevos • 250 g de nata con 6 cucharadas de azúcar • 1 botellín de cava • 9 hojas de gelatina.

■ **Remojar la gelatina en agua fría.** Partir el melón de piel de sapo y vaciarlo. Poner la pulpa en un cuenco (sin semillas) y verter el cava; triturar con la batidora. Batir las yemas con 3 cucharadas de azúcar, escurrir la gelatina y disolverla en el microondas. Montar la nata con el azúcar.

■ **Mezclar el melón triturado** con 3 yemas, la gelatina diluida y la nata montada.

■ **Montar firmemente 3 claras con 3 cucharadas de azúcar.** Añadir el puré de melón, mezclar y repartir en copas o cuencos. Guardar 6 horas en la nevera.

■ **Antes de servir, formar bolitas** con la pulpa de los melones *cantaloup* y *galia* y repartirlas en las copas de gelatina. Adornar con unos triángulos de melón y unas hojitas de menta. Servir frío.





Flan de coco

PREPARACIÓN_ 15 min. COCCIÓN_ 55 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 100 g de coco rallado • 2 dl de leche de coco • 50 g de azúcar • 2 huevos enteros + 1 yema • 200 g de leche condensada • 1 dl de nata líquida • 200 g de frambuesas.

■ **Poner la leche de coco en un cazo,** agregar el azúcar y calentar a fuego suave, removiendo. Retirar del fuego. Con las varillas de globo, batir en un bol la leche condensada con la nata, los huevos y la yema hasta obtener una crema lisa y uniforme. Agregar el coco sin dejar de remover.

■ **Llenar un molde redondo.** Cocer al baño María en el horno precalentado a 170 ºC durante 55 minutos. Dejar enfriar y meter en la nevera 30 minutos. Poner las frambuesas, reservando algunas, en un cazo con un poco de agua. Cocer durante 2 minutos. Retirar del fuego y pasar por un colador. Dejar enfriar. Desmoldar el flan y servir con la salsa de frambuesa. Decorar con las frutas reservadas.

Consejo: ***si en casa os gusta el coco, adorna el flan espolvoreando coco rallado por encima. Pon unas hojas de menta para refrescar y dar color.***

Sabayón de naranja

PREPARACIÓN_ 20 min.
COCCIÓN_ 15 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes:

- 2 naranjas de mesa
- 2 naranjas de zumo
- 6 yemas de huevo
- 4 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de Pedro Ximénez.

■ **Pelar las naranjas** de mesa a lo vivo. Separar los gajos y repartirlos en las copas. Exprimir las naranjas de zumo hasta obtener 200 ml de éste.

■ **Batir las yemas** en un bol con el azúcar hasta que blanqueen y se forme una espuma. Poner en un bol dentro de un cazo al baño María.

■ **Incorporar el zumo** de naranja poco a poco y el Pedro Ximénez sin dejar de batir, hasta que espese del todo. Verter el sabayón sobre los gajos de naranja, napar con la miel y servir.

Consejo: ***esta crema italiana se puede tomar caliente, fría y hasta helada. Puedes adornar la copa con naranja confitada y chocolate rallado, o con unos frutos rojos variados -grosellas, arándanos morados, fresitas silvestres...-.***



Bombitas de sidra y manzana

PREPARACIÓN_ 20 min.
COCCIÓN_ 5 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 20 g de gelatina neutra • 1/2 l de sidra • 2 manzanas verdes, peladas y cortadas en dados • unas hojas de salvia • 2 tazas de agua • 1 taza de azúcar • 3 peras • 1 cucharada de zumo de limón • 1 cucharada de mantequilla.

■ **En una cacerola, calentar el agua con el azúcar,** los dados de manzana y la salvia. Cuando empiece a hervir, cocinar a fuego medio durante 5 minutos. Reducir hasta obtener una textura algo densa. Dejar enfriar y colar; reservar los dados de manzana y el almíbar por separado.

■ **Disolver la gelatina en la sidra y calentar** hasta que rompa el hervor. Poner los dados de manzana en moldes individuales, cubrir con la gelatina de sidra y conservar en la nevera hasta que se cuaje.

■ **Cortar las peras en láminas y rociar** con el zumo de limón para que no se oxiden. Saltearlas con la mantequilla y agregar el almíbar reservado. En el momento de servir, desmoldar la gelatina y acompañar con las peras salteadas.

Consejo: *en los meses de calor, puedes acompañar las bombitas de helado casero de manzana. Se recomienda sumergir los moldes o copas en agua caliente antes de desmoldar para evitar que se rompa.*





En el desayuno y en la merienda

Nada como un esponjoso bizcocho para acompañar una humeante taza de café, té o chocolate. También son un postre perfecto, sobre todo si se trata de un brazo de gitano relleno o un tibio *coulant* de chocolate. Además, los puedes enriquecer con glasas, merengues y cremas, como en el caso de los *cupcakes*.





Los huevos y la mantequilla deben estar a temperatura ambiente y conviene UTILIZAR HARINA DE REPOSTERÍA TAMIZADA.





Brazo de gitano de mandarina y limón

PREPARACIÓN_ 25 min. COCCIÓN_ 35 min. DIFICULTAD_Media.

Ingredientes: 5 huevos • 50 g de azúcar • 50 g de harina • 1 cucharada de zumo de mandarina • 1 cucharadita de ralladura de mandarina. **Relleno:** 1 limón • 2 limas • 3 huevos • 100 g de mantequilla • 200 g de azúcar. **Para adornar:** 1 cucharadita de azúcar glas • 4 rodajas de mandarina glaseada.

■ **Precalentar el horno a 180 ºC.** Para preparar el bizcocho, batir con la batidora eléctrica los 5 huevos con el azúcar hasta que se blanqueen y la preparación doble su volumen. Añadir el zumo y la ralladura de mandarina. Tamizar la harina encima y remover con una espátula. Verter sobre la bandeja de horno forrada con papel vegetal y hornear durante 12 minutos. Retirar, dejar reposar unos minutos y poner sobre otra lámina de papel vegetal; dejar enfriar tapado con un paño algo humedecido.

■ **Rallar y exprimir 1 limón y 2 limas.** Poner los zumos y las ralladuras en un cazo junto con los 3 huevos, la mantequilla y 200 g de azúcar. Poner al fuego al baño María y cocer suavemente, sin dejar de remover, hasta que se espese (20-30 min). Retirar y dejar enfriar. Esparcir esta crema por encima del bizcocho y enrollar. Decorar por encima con azúcar glas y unas rodajas de mandarina glaseada.

Nota: *el brazo de gitano es una receta que se prepara prácticamente en el mundo entero. Las variantes son infinitas, ya que se puede preparar tanto dulce como salado. Lo puedes preparar de chocolate y trufa, de crema, de manzana o de nata y frutos rojos, entre otros. También puedes hacerlo relleno de marisco, de jamón dulce o de queso fresco y salmón.*



'Coulant' de chocolate

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 10-15 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 250 g de chocolate negro al 70% • 150 g de azúcar • 200 g de mantequilla • 6 huevos grandes • 120 g de harina de repostería • 1 pellizco de sal • 2 cucharadas de cacao en polvo al 70 %.

■ **Untar unas flaneras individuales con mantequilla** (utilizar envases de papel de aluminio). Batir los huevos con el azúcar hasta conseguir una crema blanquecina. Añadir el cacao en polvo, la harina de repostería y un pellizco de sal, todo tamizado. Volver a batir con la batidora hasta que quede totalmente integrado.

■ **Poner en un bol el chocolate negro y la mantequilla.** Derretir en el microondas 3 minutos aproximadamente, a temperatura baja hasta que quede fundida la mezcla. Luego, batir con unas varillas hasta que resulte una crema homogénea e integrada. Con la ayuda de una espátula de silicona, mezclar la crema de chocolate templado con la preparación reservada. Pasar la mezcla a una manga pastelera y rellenar las flaneras (no llenar del todo, puesto que el *coulant* crece en el horno; dejar como 1 cm sin rellenar).

■ **Horneado del *coulant*.** Para que quede líquido por dentro y esponjoso por fuera, precalentar el horno a 200 ºC. A los 5 minutos, bajar a 180 ºC. Congelar los moldes con la masa de *coulant* e introducir luego en el horno aproximadamente de 11 a 12 minutos. Hay otra opción: si la masa de *coulant* está recién hecha, meter los moldes en el horno durante 8 o 9 minutos.

■ **Dejar enfriar 2 minutos y desmoldar.** Se puede espolvorear con un poco de azúcar glas y acompañar con helado de turrón.



'Chocopomelo'

PREPARACIÓN_ 15 min. COCCIÓN_ 35 min.
DIFICULTAD_ Minima.

Ingredientes: 150 g de mantequilla • 150 g de azúcar moreno • 150 g de harina para repostería • 11 g de levadura en polvo • la ralladura y el zumo de 1 pomelo • 3 huevos • 1 tarro de crema de chocolate.

■ **Precalentar el horno a 180 ºC.** Engrasar un molde de 23-25 cm de diámetro. Derretir la mantequilla en el microondas. Dejar que se entibie un poco. Batir el azúcar con la mantequilla e incorporar la piel rallada del pomelo.

■ **Añadir los huevos, uno por uno,** batiéndolos hasta emulsionarlos en la mezcla de mantequilla y azúcar. Agregar la harina y la levadura; integrarlas despacio sin batir demasiado. Incorporar el zumo de pomelo. Verter la mezcla en el molde preparado. Extender por encima la crema de chocolate repartiéndola por todo el pastel. Hornear de 30 a 35 minutos; dejar que se enfríe un poco y desmoldar en una rejilla. Decorar con azúcar glas.

Consejo: ***para que la ralladura de piel de pomelo no amargue demasiado el postre, evitar la piel blanca. Antes de rallar, conviene lavarlo bien y secarlo por completo.***

Magdalenas

PREPARACIÓN_ 50 minutos. COCCIÓN_ 20 minutos.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 3 huevos (de unos 70 g aprox. cada uno) • 250 g de azúcar • 200 g de harina • 200 ml de aceite de oliva suave (o aceite de girasol) • la piel de 1 naranja • la ralladura de 1 limón • 1 sobre de levadura.

■ **Calentar el aceite con la piel de naranja.** Dejar enfriar. Batir los huevos con 200 g de azúcar hasta que se blanqueen. Añadir la ralladura de limón y mezclar.

■ **Incorporar la harina tamizada** y mezclada con la levadura. Mezclar sin trabajar demasiado. Por último, agregar el aceite ya frío y colado. Mezclar bien y dejar reposar de 15 a 30 minutos.

■ **Verter la mezcla en las cápsulas de papel para magdalenas** (o en moldes de silicona). Rellenarlos solo 3/4 partes, porque el volumen aumenta durante la cocción. Espolvorear con el azúcar restante. Cocer en el horno 20 minutos, precalentado a 180 ºC.

Nota: ***el aceite se puede sustituir por mantequilla derretida. Están deliciosas recién elaboradas -ya tibias o frías-, pero se pueden conservar unos 8 días en caja hermética.***



Bizcocho de limón

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 50 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 250 g de mantequilla • 250 g de harina para repostería • 1 limón • 5 huevos • 200 g de azúcar • 1 sobre de levadura en polvo. **Para el glaseado:** 100 g de azúcar • el zumo de 1/2 limón • 2 limones.

■ **Con las varillas eléctricas, batir los huevos con el azúcar** hasta que la preparación blanquee. Agregar la harina, la levadura, la ralladura y el zumo de 1 limón y la mantequilla a temperatura ambiente (reservar una nuez para untar el molde) y seguir batiendo unos minutos.

■ **Engrasar el molde,** verter la masa y hornear a 180 ºC durante 50 minutos hasta que se dore.

■ **Para hacer un glaseado de limón:** lavar los limones y frotar su piel con un cepillo, secarlos y cortarlos en rodajas finas. En un cazo disponer el azúcar junto con 1/2 dl de agua y el zumo de 1/2 limón; remover, llevar a ebullición y dejar al fuego hasta que se haya disuelto el azúcar y adquiera textura de almíbar.

■ **Desmoldar el bizcocho,** rociarlo con el almíbar y dejar enfriar.

Nota: *el bizcocho de limón es uno de los clásicos de la repostería y de los más sencillos de hacer. Puedes añadir un yogur de limón a la mezcla. A los más pequeños les encanta.*





'Cupcake' de tres chocolates

PREPARACIÓN_ 75 min.
COCCIÓN_ 15 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 150 g de mantequilla • 150 g de azúcar • 125 g de harina • 2 huevos • 3 cuch. de cacao en polvo • 1 cuch. de levadura en polvo. **Para la crema de chocolate negro:** 150 g de chocolate negro • 1 y 1/2 dl de nata • 30 g de mantequilla • 30 g de azúcar glas. **Para la crema de chocolate con leche:** 150 g de chocolate con leche • 1 dl de nata • 30 g de mantequilla • 25 g de azúcar glas. **Para la crema de chocolate blanco:** 200 g de chocolate blanco • 1 y 1/4 dl de nata • 30 g de mantequilla
Para decorar: coco rallado.

■ **Tamizar la harina, el cacao y la levadura en un bol.** Añadir la mantequilla batida con el azúcar. Agregar los huevos y mezclar con varillas eléctricas. Verter la masa en moldes de silicona o de papel y hornear a 180 ºC durante 15 minutos. Retirar del horno, dejar reposar 5 minutos y enfriar sobre una rejilla. Mientras, preparar las coberturas de los *cupcakes*.

■ **Para hacer la crema de chocolate negro,** poner en un cazo la nata y el azúcar y calentar a fuego suave. Remover hasta que el azúcar se haya disuelto. Cuando rompa a hervir, retirar y añadir el chocolate troceado. Batir hasta que quede completamente mezclado. Agregar la mantequilla y batir hasta obtener una crema suave y brillante. Reservar en la nevera hasta que adquiera una consistencia firme.

■ **Volver a repetir la operación con los otros dos chocolates** (en la crema del blanco, no añadir azúcar). Meter las cremas en distintas mangas pasteleras con boquillas estriadas y poner primero la de chocolate blanco sobre el *cupcake*; encima, una capa de chocolate con leche, y por último, de chocolate negro. Decorar con coco rallado.



Bizcocho de naranja y nueces

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 1 h. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 225 g de harina • 175 g de mantequilla • 175 g de azúcar • 3 huevos • la ralladura de una naranja • 1 cucharada de zumo de naranja • 50 g de nueces peladas y picadas • una pizca de sal • harina • mantequilla para engrasar el molde. **Para la cobertura:** 225 g de azúcar glas • 3 cucharadas de zumo de naranja.

■ **Derretir la mantequilla** y batirla con el azúcar hasta que esté espumosa y brillante. Incorporar los huevos, uno a uno, batiendo sin cesar, mientras se agrega la ralladura de naranja y la mitad de la harina tamizada con la sal. Añadir el resto de la harina y la cucharada de zumo. Volver a mezclar con suavidad. Agregar las nueces y mezclar con movimientos envolventes, ayudados de una cuchara metálica.

■ **Engrasar y enharinar un molde** y rellenarlo con la preparación. Alisar la superficie, procurando dejar la parte del centro un poco más hundida. Cocer durante 1 hora en el horno precalentado a 180 ºC. Dejar reposar al menos durante 10 minutos antes de desmoldar. Dejar enfriar sobre una rejilla.

■ **Para hacer la cobertura,** colar el zumo de naranja y mezclarlo bien con el azúcar glas, removiendo para que no se formen grumos. Calentar y cubrir con ella la superficie del bizcocho. Dejar enfriar y servir.

Consejo: ***para evitar que la masa del bizcocho se corte, es importante trabajar con los ingredientes a temperatura ambiente.***



'Brownies & Blondies'

PREPARACIÓN_ 1 h y 5 min. COCCIÓN_ 45 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes para los *brownies:* 150 g de chocolate negro • 100 g de harina • 100 g de azúcar • 90 g de mantequilla • 2 huevos • 1 cucharadita de esencia de vainilla • 1 cucharada de cacao en polvo • 100 g de frutas confitadas • 75 g de chocolate blanco picado • sal.

Ingredientes para los *blondies:* 150 g de chocolate blanco • 80 g de azúcar • 70 g de mantequilla • 100 g de harina • 2 huevos • una pizca de sal • 100 g de frutas confitadas.
Para decorar: cacao en polvo.

■ **Precalentar el horno a 180 ºC.** Fundir el chocolate de los *brownies* al baño María. Añadir la mantequilla, remover hasta integrar y reservar. Batir (con varillas eléctricas) los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla hasta que doble de volumen (unos 15 min). Añadir la mezcla de chocolate y mantequilla y mezclar con movimientos suaves. Tamizar encima la harina con el cacao y una pizca de sal y mezclar. Agregar el chocolate blanco, la fruta confitada troceada y mezclar hasta formar una masa suave. Pasar a un molde forrado con papel vegetal y hornear durante 25 minutos.

■ **Repetir el proceso para los *blondies*** (con sus ingredientes correspondientes) y hornear a 180 ºC durante 20 minutos. Dejar enfriar, desmoldar y espolvorear con cacao.

Consejo: *añade unas nueces trituradas a la mezcla. Para saber cuándo está listo el* brownie, *introduce un cuchillo. A diferencia de otros bizcochos, para que esté esponjoso el* brownie, *ha de salir húmedo.*

Esponjoso de peras

PREPARACIÓN_ 45 min. COCCIÓN_30 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 4 peras *williams* • 1/2 limón • 150 g de harina (y un poco más para el molde) • 120 g de azúcar • 4 huevos • 20 g de mantequilla • 1 cucharadita de canela en polvo • 100 ml de azúcar de caña • 1/2 bolsita de levadura • 2 cucharadas de licor de peras (opcional) • una pizca de sal.

■ **Precalentar el horno a 200 ºC.** Batir los huevos con el azúcar durante 10 minutos. Agregar suavemente la harina tamizada con la levadura, la canela y la sal (incorporar sin batir, trabajando la masa). Enmantequillar y enharinar un molde rectangular y verter la masa de forma uniforme.

■ **Pelar las peras y descorazonarlas,** cortarlas en láminas y rociarlas con zumo de limón. Disponerlas sobre la masa. Bajar la temperatura del horno a 180 ºC. Introducir el bizcocho en el horno y dejar cocer durante 30 minutos. Fuera del horno, bañar con el almíbar de caña mezclado con el zumo de limón y el licor de peras (opcional).

Consejo: *procura que los huevos sean de tamaño M -entre 55 y 65 g/ud.-. De este modo, las proporciones del resto de los ingredientes no se verán afectadas. Si son ecológicos, o de gallinas criadas en libertad, mejor.*





Bizcocho de aceite de oliva

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 40 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 200 g de harina • 250 g de azúcar • 1 cucharadita de levadura en polvo • 3 huevos • 3 limones • 30 g de piñones • 1 dl de aceite de oliva • 1 cucharada de harina • 1 cucharada de aceite • 3 pizcas de sal.

■ **Batir 150 g de azúcar con las yemas de los huevos,** hasta que se blanqueen. Incorporar el aceite de oliva y la ralladura y el zumo de 1 limón. Agregar la harina y la levadura tamizadas y mezclar de forma homogénea.

■ **Montar las claras a punto de nieve firme** con 3 pizcas de sal. Incorporar las claras montadas a la masa y verter esta preparación en un molde de *cake* previamente engrasado con un poco de aceite y enharinado. Cocer en el horno precalentado a 150 ºC durante unos 40 minutos.

■ **Hervir 2 dl de agua con el resto del azúcar,** el zumo de los limones restantes y sus pieles cortadas en tiritas. Desmoldar el bizcocho en una rejilla colocada sobre un plato y rociarlo con el almíbar. Recuperar éste del plato y verterlo encima del bizcocho. Dejar enfriar.

■ **Cortar el bizcocho en rebanadas y servir con los piñones** dorados en una sartén; adornar con juliana de limón y espolvorear una pizca de azúcar por encima.

Consejo: *da otro toque a esta receta añadiendo a sus ingredientes canela en polvo y almendra molida.*

‘Cake’ negro de plátano y pasas

PREPARACIÓN_ 20 min.
COCCIÓN_45 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 60 g de pasas • 50 ml de ron blanco • 80 g de chocolate negro al 70 % • 150 g de chocolate con leche al 40 % • 50 g de harina • 4 g de levadura • 2 plátanos maduros titurados en puré • 40 g de nueces • 40 g de nueces en polvo • 40 g de azúcar blanquilla • 20 g de azúcar moscabado • 3 huevos • 1 yema de huevo • 100 g de mantequilla y un poco más para el molde • 1 chorrito de ron • una pizca de nuez moscada.

■ **Remojar las pasas en agua.** Cocerlas a fuego lento en el ron mezclado con un poco de agua hasta que el líquido se evapore por completo; reservar.

■ **Fundir el chocolate en el microondas.** Añadir la mantequilla derretida y mezclar. Batir con la batidora junto con el azúcar blanco y el moscabado hasta que quede una crema lisa. Agregar la yema de huevo y 2 huevos enteros. Volver a batir e incorporar el puré de plátano. Añadir la harina mezclada con la levadura, las nueces en polvo y las troceadas; mezclar. Dejar reposar en la nevera durante aproximadamente 15 minutos.

■ **Mientras, picar el chocolate con leche** y escurrir las pasas. Mezclar el chocolate picado y las pasas con la crema preparada. Verter en un molde de *cake* ligeramente engrasado y enharinado. Cocer en el horno preacalentado a 180 ºC durante unos 45 minutos. Al sacarlo del horno, humedecerlo ligeramente con unas gotas de ron añejo (opcional) y espolvorear con un poco de nuez moscada alrededor.

■ **Envolver en papel *film*** transparente muy apretado y dejar enfriar en la nevera unas 8 horas.

Nota: *como tiene pocos ingredientes sólidos, el* cake *queda blando y da la sensación de estar húmedo y jugoso en el interior, parecido a un* brownie.





Bizcocho 'tres leches'

PREPARACIÓN_1 h y 30 min.
COCCIÓN_ 45 min.
DIFICULTAD_Media.

Ingredientes: 6 huevos • 230 g de azúcar • 1 y 1/4 dl de leche • 2 cucharaditas de esencia de vainilla • 290 g de harina • 2 cucharaditas de levadura en polvo • 400 g de leche condensada • 400 g de leche evaporada • 3 dl de nata líquida.

Para el merengue:
290 g de azúcar • 8 cl de agua • 4 claras de huevo • perlas de confitería (opcional para decorar).

■ **Precalentar el horno a 170 ºC.** Separar las yemas de las claras de los 6 huevos. Mezclar las yemas con 2 cucharadas de azúcar y batir con batidora eléctrica hasta que quede blanco y cremoso. Añadir la leche, la esencia de vainilla y la harina tamizada junto con la levadura. Mezclar enérgicamente hasta conseguir una masa espesa y compacta; reservar.

■ **Batir aparte las 6 claras a punto de nieve** firme añadiendo poco a poco el resto del azúcar. Mezclar con la masa reservada hasta que se integre. Pasar a un molde para bizcocho y hornear durante 45 minutos. Verificar su cocción pinchando con una aguja (debe salir limpia). Sacar del horno, dejar reposar unos minutos y desmoldar. Dejar enfriar sobre una rejilla.



Brazo de gitano tropical

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_8 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: Para la crema: 125 ml de zumo de frutas tropicales • 1 yema • 30 g de azúcar • 2 cucharaditas de harina • 2 cucharaditas de natillas en polvo • 75 g de mantequilla a temperatura ambiente • 2 cucharaditas de *kirsch* o licor de frutas. **Para el bizcocho:** 3 claras de huevo • 50 g de azúcar • 5 yemas • 45 g de harina. **Para el relleno:** 1 kiwi • 1/2 mango • 1/2 papaya (troceada) • 150 g de almendra tostada en láminas.

■ **Para hacer la crema, llevar el zumo a ebullición.** Batir la yema con el azúcar en un cuenco. Tamizar la harina con las natillas en polvo. Verter la mitad del zumo sobre la harina mezclada con las natillas y remover hasta obtener una masa suave. Pasar al cazo con el resto del zumo caliente, añadir el licor y batir a fuego medio hasta que la masa hierva y espese. Cocer un minuto sin dejar de remover. Enfriar (poner sobre hielo si fuera necesario) y añadir la mantequilla en trocitos, sin dejar de batir, hasta lograr una masa ligera y blanca. Mantener fría.

■ **Para hacer el bizcocho, montar las claras** en un recipiente, añadir 2 cucharadas de azúcar y seguir batiendo hasta lograr un merengue. En otro recipiente, batir las yemas con el resto del azúcar. Mezclar las claras con las yemas y añadir la harina tamizada. Integrar bien.

■ **Forrar un molde rectangular** (de 25 cm x 30 cm) con papel vegetal. Extender la mezcla en el molde y hornear 5 minutos o hasta que se dore. Dejar enfriar. Dar la vuelta al bizcocho y colocarlo sobre un paño limpio. Retirar el papel.

■ **Untar el bizcocho con dos terceras partes de la crema,** dejando 2 cm de margen en los laterales más cortos. Cubrir con una capa de fruta troceada, enrollar y pasar a una fuente. Untar con el resto de la crema y espolvorear finalmente con almendra tostada.



'Brioches'

PREPARACIÓN_ 6 h. COCCIÓN_ 10 min. DIFICULTAD_ Laboriosa.

Ingredientes: 250 g de harina • 25 g de azúcar • 10 g de levadura fresca de panadería • 3 huevos • 125 g de mantequilla • 50 ml de leche • una pizca de sal.

■ **Desleír la levadura con la mitad de la leche** en un bol. Añadir la harina tamizada, la sal y después el azúcar previamente disuelto en el resto de la leche. Batir hasta conseguir una masa lisa y elástica. Añadir los huevos batidos poco a poco sin dejar de remover. Incorporar la mantequilla a temperatura ambiente en pequeños trozos y amasar.

■ **Poner la masa en un bol grande.** Cubrir con un paño y dejar reposar hasta que aumente al doble su volumen. Romper la masa removiendo varias veces hasta que recupere su volumen inicial y volver a tapar. Cuando la masa vuelva a subir, trabajarla de nuevo. Repetir la operación, tapar con el paño y reservar 1 hora en la nevera hasta que enfríe. Mientras, precalentar el horno a 200 ºC.

■ **Disponer la masa en moldes** de silicona engrasados y enharinados. Rellenar sólo un tercio del molde para dejar que aumente la masa. Hacer un hueco con el dedo en el centro de la masa. Disponer una bolita de masa encima del hueco, presionando ligeramente. Cubrir otra vez con un paño y dejar que la masa suba hasta sobrepasar el borde del molde.

■ **Pintar con huevo y hornear** durante 10 minutos. Retirar del horno, dejar reposar y desmoldar.

Tortuga de cumpleaños

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 10 min. DIFICULTAD_ Laboriosa.

Ingredientes: 3 medias noches • 2 terrinas de helado de chocolate • pepitas de chocolate • 250 g de nata montada. **Para el brazo de gitano:** 4 huevos • 150 g de azúcar • 150 g de harina • 1 sobre de levadura en polvo • mantequilla para el molde.

■ **Batir los huevos con el azúcar.** Añadir la harina y la levadura tamizadas y mezclar hasta que la crema esté lisa. Extender la masa sobre una bandeja de horno engrasada y cocer en el horno precalentado a 180ºC durante 10 minutos. Comprobar que está cocido pinchando con una aguja y dejar enfriar sobre una rejilla.

■ **Una vez frío, cubrirlo con la nata montada.** Enrollarlo. Envolver con *film* de cocina apretando y dejar en la nevera durante 6 horas.

■ **Para montar la tortuga,** forrar un bol redondo de media esfera con *film* de cocina por la parte interior. Cortar el brazo de gitano en rodajas de 1 cm de grosor y forrar con ellas el interior del molde. Presionar ligeramente para que queden bien unidas.

■ **Rellenar con el helado de chocolate** ligeramente batido y congelar durante 2 horas. Sacar del congelador 20 minutos antes de servir. Cortar las medias noches por la mitad para formar las 4 patas y la cabeza. Desmoldar la tortuga, retirar el *film*, ponerla sobre una bandeja y colocar las patitas y la cabeza (con un palillo intoducido la mitad en el brazo de gitano y la mitad en el trozo de medianoche). Poner sobre la cabeza dos pepitas de cocholate (los ojos). Si entre las rodajas de brazo de gitano quedan espacios, cubrirlos con nata montada.



Bizcochitos glaseados

PREPARACIÓN_ 15 min. COCCIÓN_ 25-30 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 400 g de harina • 200 g de azúcar • 200 g de mantequilla + 20 g para los moldes • 3 cucharaditas de levadura en polvo • 4 huevos • 1 naranja • 50 g de frambuesas • un pellizco de sal. **Para la salsa de frambuesas:** 100 g de mermelada de frambuesa • 2 cuch. de azúcar • 50 ml de agua. **Para la glasa:** 1 clara • 125 g de azúcar glas • unas gotas de limón.

■ **Batir las yemas de huevo con el azúcar** hasta que se blanqueen. Agregar la mantequilla y seguir batiendo. Añadir el zumo y la ralladura de la naranja y la harina tamizada con la levadura. Mezclar hasta obtener una masa homogénea. Batir las claras con el pellizco de sal a punto de nieve firme. Incorporar una cucharada de clara a la masa, mezclar y continuar con las demás. Enmantequillar un molde cuadrado de 20 x 20 cm con la mantequilla reservada y llenarlo con la masa de bizcocho. Hornear 25 minutos a 190 ºC. Desmoldar sobre una rejilla, dejar que se enfríe y cortar 12 piezas con un cortapastas redondo.



■ **Para hacer la salsa,** poner en un cazo la mermelada con azúcar y agua; cocer a fuego suave 2 minutos. Pasar por un colador y reservar. Para hacer la glasa, batir la clara e ir añadiendo el azúcar glas y las gotas de limón hasta conseguir una crema consistente. Napar los bizcochitos con la glasa; dejarlos 1 hora a temperatura ambiente. Servir con las frambuesas y la salsa aparte.



'Cupcakes' de cacao y café

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 25 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 200 g de mantequilla • 150 g de azúcar • 3 huevos • 150 g de harina de fuerza • 1 cucharadita de levadura en polvo • 50 g de cacao en polvo • 1 cucharada de café soluble • 2 cucharadas de leche entera • 200 g de azúcar glas. **Para decorar:** unas perlitas comestibles de colores • merenguitos de café.

■ **Precalentar el horno a 180 ºC.** Batir con batidora eléctrica 150 g de mantequilla blanda con el azúcar durante 5 minutos hasta que quede cremoso. Incorporar poco a poco los huevos previamente batidos. Agregar la harina, previamente tamizada, junto con la levadura en polvo, el café soluble y la mitad del cacao. Mezclar bien. Verter la masa en moldes de magdalenas y hornear durante 25 minutos. Sacar y dejar enfriar sobre una rejilla.

■ **Mientras, derretir los 50 g restantes de mantequilla** en un cazo al baño María con el resto del cacao. Añadir la leche y el azúcar glas y batir hasta que quede brillante y cremoso. Repartir esta preparación sobre los *cupcakes* con una manga pastelera de boquilla ancha estriada. Espolvorear con las perlitas y colocar en el centro un merenguito de café.

'Muffins' de grosellas

PREPARACIÓN_ 25 min. COCCIÓN_ 20 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 250 g de harina • 1 y 1/2 cucharaditas de levadura en polvo • 1/2 cucharadita de sal • 1/2 cucharadita de nuez moscada rallada • 200 ml de leche • 1 huevo • 1/2 cucharadita de esencia de vainilla • 120 g de mantequilla • 227 g de azúcar • 1 y 1/2 tazas de grosellas • azúcar glas.

■ **Precalentar el horno a 200 ºC.** Enmantequillar 12 moldes grandes para *muffins* o 18 pequeños (también se pueden utilizar moldes de magdalenas). Tamizar la harina con la levadura, la sal y la nuez moscada en un cuenco; reservar. Batir el huevo con la leche y la vainilla en otro recipiente. Reservar.

■ **Con la batidora eléctrica,** mezclar la mantequilla con el azúcar hasta que esté clara y espumosa. Añadir los ingredientes secos, alternándolos con los líquidos, en tres tiempos. Mezclarlos con cuidado, e integrar con la espátula cualquier residuo que quede en el borde del vaso.

■ **Volver a batir** con la batidora hasta obtener una masa suave y homogénea -aproximadamente durante 2 minutos-.

■ **Poner las grosellas en un bol** y enharinarlas ligeramente para evitar que bajen al fondo de la masa durante la cocción. Con una espátula, mezclarlas con la masa preparada para distribuirlas bien.

■ **Repartir la masa entre los moldes** (llenarlos unos tres cuartos) y espolvorearlos con azúcar. Hornear de 18 a 20 minutos, hasta que la superficie de los *muffins* se rompa o abra un poco. Dejar que se enfríen 5 minutos. Desmoldarlos y ponerlos en una rejilla para que se enfríen por completo. Espolvorearlos con azúcar glas antes de servir.





Tronco de Navidad

PREPARACIÓN_30 min. COCCIÓN_10 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 300 g de chocolate negro • 4 huevos • 300 ml de nata • 70 g de avellana en polvo • 200 g de azúcar • 60 g de harina • 60 g de maicena • 50 ml de licor de avellana • 1 cucharadita de aceite de girasol
Para decorar: chocolate blanco y chocolate negro rallado, avellanas...

■ **Fundir el chocolate con la nata.** Fuera del fuego, agregar la avellana en polvo y dejar enfriar a temperatura ambiente; tamizar la harina con la maicena. Blanquear las yemas con 100 g de azúcar. Montar las claras a punto de nieve firme y añadir 25 g de azúcar. Mezclar las claras suavemente con las yemas e incorporar la harina, espolvoreando como lluvia por encima.

■ **Forrar una placa de horno con papel vegetal** ligeramente aceitado. Verter la masa (sin superar 1 cm de altura) y alisar la superficie. Cocer en el horno precalentado a 200 ºC de 8 a 10 minutos aproximadamente.

■ **Hacer un almíbar** con 100 ml de agua y 80 g de azúcar. Retirar del fuego y mezclar con el licor. Dar la vuelta al bizcocho, aún caliente, sobre papel vegetal colocado en una superficie fría; despegar el papel de la cocción y embeber el bizcocho con el almíbar.

■ **Cubrir con una capa de crema de chocolate.** Enrollar ayudándose del papel vegetal. Pintar la superficie con la crema de chocolate restante y espolvorear con los chocolates rallados. Adornar con perlas de chocolate blanco, azúcar glas, avellana... y reservar en la nevera.

'Cake' de frutas confitadas

PREPARACIÓN_ 30 min. COCCIÓN_ 45-60 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 180 g de mantequila • 180 g de azúcar • 3 huevos • 200 g de harina de fuerza • 7 g de gasificante en polvo • 100 g de frutas confitadas picadas • 100 g de pasas • unas gotas de extracto de vainilla.

■ **Precalentar el horno a 200 ºC.** Trabajar la mantequilla en un recipiente con la batidora hasta que quede lisa y blanda. Agregar el azúcar y mezclar. Incorporar los huevos ya batidos e integrarlos con la batidora añadiendo un poco de harina de fuerza.

■ **Agregar la mitad de la harina tamizada** con el gasificante y mezclar con una espátula (sin batir). Añadir la esencia de vainilla.

■ **Pasar las frutas confitadas** por un poco de la harina restante e incorporar a la masa junto con las pasas y el resto de la harina. Mezclar con la espátula homogéneamente.

■ **Pasar a un molde rectangular** forrado con papel de horno y hornear a 180 ºC de 45 a 60 minutos (pinchar para verificar la cocción del *cake*; la aguja debe salir limpia). Desmoldar sobre una rejilla y dejar enfriar antes de servir.

Nota: ***te recomendamos utilizar peras, albaricoques, cerezas y naranjas confitadas para dar color a este clásico bizcocho, ideal para merendar.***



Bizcochito de mango con guindilla

PREPARACIÓN_ 10 min.
COCCIÓN_ 25 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 100 g de mantequilla a temperatura ambiente • 100 g de harina • 16 g de levadura en polvo • 100 g de azúcar • 2 huevos (separadas las claras de las yemas) • 1 cuch. de leche • 1 mango. **Para el jarabe:** 250 ml de jarabe de arce • 1 guindilla sin semillas cortada en trozos pequeños • la ralladura de 1 lima • el zumo de 1 lima.

■ **Para elaborar el jarabe:** calentar el jarabe de arce con la guindilla cortada en trozos y la ralladura y el zumo de la lima, de 2 a 4 minutos. Colar y poner 1 cucharadita de la preparación en el fondo de cada molde individual (utilizar moldes para *muffins*). Reservar el resto del jarabe de guindilla.

■ **Montar las claras a punto de nieve** firme y reservar. Batir las yemas junto con el azúcar hasta que se blanqueen y tengan una consistencia cremosa. Añadir la mantequilla y la leche y, a continuación, la harina tamizada con la levadura. Con una espátula de silicona, mezclar con las claras previamente montadas.

■ **Pelar el mango y cortarlo en láminas** anchas y finas. Con un cortador de galleta o con un cuchillo, sacar un círculo del mismo tamaño que la base del moldecito. Reservar para la decoración. Cortar en daditos el resto del mango y mezclarlo con la masa preparada. Poner en el fondo de cada moldecito un círculo de mango y repartir la masa encima. Cocerlos en el horno, precalentado a 160 ºC, durante 20 o 25 minutos. Sacarlos del horno y dejar que se enfríen dentro del molde durante unos 5 minutos más. Desmoldar en los platos y servir con el jarabe de guindilla restante.

Nota: *la guindilla es un condimento muy rico en vitamina C, lo que hace que este postre sea ideal para el invierno.*





Magdalenas fluidas

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 8 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 150 g de chocolate de cobertura • 5 huevos • 110 g de mantequilla • 1 cucharada de harina • 100 g de azúcar • unas gotas de esencia de vainilla • 12 caramelos de regaliz • una pizca de sal.

■ **Calentar el horno a 180 ºC.** Trocear el chocolate y fundirlo en el microondas junto con los caramelos de regaliz, que se disolverán por el calor. Partir la mantequilla en cubos. Añadirla al chocolate caliente y trabajar con la espátula hasta que quede una mezcla brillante y homogénea.

■ **En un recipiente hondo,** batir con las varillas eléctricas las yemas de huevo con el azúcar hasta que se blanqueen. Después, incorporar el chocolate fundido; mezclar bien con la espátula y espolvorear con 1 cucharada de harina.

■ **Montar las claras a punto de nieve firme** con una pizca de sal e incorporarlas al chocolate mediante movimientos envolventes. Verter la mezcla en cápsulas de magdalenas y hornearlas entre 6 y 8 minutos (deben quedar poco hechas por dentro para que resulten fluidas). Dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar.

Nota: *la textura de estas magdalenas es muy similar al* **coulant** *de chocolate, un postre de origen francés inventado por Michel Bras en 1981 y que hace las delicias de los más chocolateros.*

Bizcocho mármol

PREPARACIÓN_ 80 min. COCCIÓN_ 60 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 1/2 kg de azúcar • 300 g de harina • 1/2 kg de mantequilla a temperatura ambiente • 3 huevos • 2 cucharadas de ron • 2 cucharadas de leche • 2 cucharadas de cacao • 1 cucharadita de levadura en polvo • una pizca de sal • azúcar glas.

■ **Batir la mantequilla ablandada con el azúcar** hasta conseguir una crema untuosa y blanquecina. Sin parar de batir, añadir las yemas de huevo, una a una, y una pizca de sal. Agregar después la leche, el ron y las claras de huevo montadas a punto de nieve firme. Incorporar la harina con la levadura tamizadas y mezclar con una espátula con movimientos envolventes.

■ **Dividir la masa en dos boles.** Añadir en uno el cacao y mezclar. Engrasar y enharinar ligeramente un molde alargado y verter las dos mezclas a la vez, una con cada mano para que, al subir el bizcocho, se mezclen los colores y haga un efecto de mármol. Cocer en el horno a 180 ºC de 50 a 60 minutos. Dejar enfriar, desmoldar y espolvorear con azúcar glas.

Nota: ***si tienes problemas de colesterol, puedes sustituir la mantequilla por aceite de oliva.***







Sigue la tradición

Son más díficiles de clasificar, pero no pueden faltar en un buen recetario de repostería. Muchos de estos postres los preparaban nuestras madres y, antes de ellas, nuestras abuelas. Algunos son un auténtico legado culinario: torrijas, leche frita, tocino de cielo, buñuelos de viento, arroz con leche, pestiños, merengues, trufas... Otros, clásicos de gastronomías diferentes, ya se han vuelto imprescindibles en nuestra mesa.









Licores, piel de naranja y limón, esencias y ESPECIAS COMO LA CANELA Y LA VAINILLA son fundamentales a la hora de aromatizar y dar un toque de sabor a muchos postres.



'Apfelstrudel'

PREPARACIÓN_ 25 min.
COCCIÓN_ 1 h.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes:
• 250 g de masa de hojaldre
• 50 g de mantequilla • 100 g de azúcar
• canela • 50 g de pasas remojadas en agua templada
• 6 manzanas Golden
• 1 huevo • azúcar glas • nata montada para acompañar.

■ **Lavar y pelar las manzanas.** Cortarlas en gajos, retirando el corazón y las pepitas. Poner los gajos de manzana en un cazo con la mantequilla y el azúcar. Cocer hasta que la fruta esté tierna y se haya evaporado todo el líquido de la cocción. Agregar las pasas escurridas, remover y sazonar con canela en polvo. Dejar enfriar por completo.

■ **Extender una lámina de papel de aluminio** en la mesa de trabajo y espolvorearla con un poco de harina. Disponer la masa de hojaldre sobre el papel de aluminio y extenderla con el rodillo hasta que esté casi de la misma medida que el papel. Luego, batir el huevo.

■ **Disponer la fruta** sobre un extremo del hojaldre y, con la ayuda del papel de aluminio, enrollar; sellar el borde con huevo y doblar las puntas hacia dentro. Darle la vuelta para que la abertura quede hacia abajo. Pasar a una bandeja de horno y hornear, a 180 ºC, hasta que esté crujiente y dorado. Retirar del horno, espolvorear con azúcar glas y servir templado con nata montada.

Saber más: *este es un postre típico de la repostería austriaca y del sur de Alemania, cuyas raíces se remontan a la cocina turca. Posiblemente fue introducido por los soldados del Imperio Otomano en su intento de conquistar Viena.*



Tocino de cielo

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 35 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes:
- 6 yemas de huevo
- 1 clara de huevo • 200 g de azúcar
- 1,5 dl de agua
- la piel de 1 limón
- 1,5 dl de nata.

■ **Poner 75 g de azúcar** en un cazo con el agua y un trozo de piel de limón. Llevar a punto de ebullición, bajar el fuego y cocer durante 10 minutos, hasta conseguir la textura del almíbar. Dejar entibiar.

■ **Batir las yemas con la clara.** Verter sobre el batido el almíbar tibio, poco a poco, en un hilo, removiendo constantemente. Colar la mezcla y pasar a moldes de silicona con forma de lingotes (o a unas miniterrinas). Cocer al baño María en el horno precalentado a 160 ºC hasta que se cuajen (unos 20 minutos). Verificar la cocción pinchándolos con un cuchillo fino, que debe salir limpio. Sacar del horno y dejar enfriar.

■ **Calentar el resto del azúcar** a fuego bajo con unas gotas de zumo de limón y 1 cucharada de agua. Disolver el azúcar y hacer un caramelo. Retirar y reservar.

■ **Desmoldar los moldecitos** sobre una fuente. Para presentarlos, hacer unas pequeñas hendiduras en un lado de la superficie, con un cuchillo de filo fino, y rellenar con caramelo. Con una manga pastelera, decorar la fuente con tirabuzones de nata montada y rociarlos con el resto del caramelo.

Saber más: *al parecer, el origen de este postre se remonta al siglo XIV y a la elaboración de vino en Jerez de la Frontera (Cádiz). Para clarificar el vino se empleaba una gran cantidad de claras de huevo, y las monjas del convento del Espíritu Santo de esa localidad gaditana supieron sacar partido del excedente de yemas inventando el tocino de cielo. Precisamente debe su 'apellido' celestial a su procedencia conventual.*

Bocaditos de coco y zanahoria

PREPARACIÓN_ 10 min. COCCIÓN_ 90 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 1 kg de zanahorias • 1/2 taza de coco rallado • 2 tazas (400 g) de azúcar • 2 tazas (1/2 l) de agua • 1 cucharadita de nuez moscada • 1/2 cucharada de jengibre rallado • zumo de 1/2 limón.

■ **Preparar el almíbar con el azúcar y el agua** hasta que, al levantarlo con una cuchara, se forme un hilo. Pelar y rallar muy fino las zanahorias. Lavar y escurrir esta ralladura; secarla bien. Cocerla en el almíbar durante 90 minutos a fuego muy suave.

■ **Agregar la nuez moscada, el jengibre** y el zumo de limón. Mezclar. Esperar a que se enfríe un poco y formar bolitas con las manos.

■ **Pasarlas por coco rallado y dejar enfriar** del todo sobre una rejilla. Para servir, presentarlas en cápsulas de aluminio o de papel. Otra opción es rebozarlas en azúcar granulado.





Torrijas de leche

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 10 min + 10 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 500 ml de leche • 75 g de azúcar • 1/2 barra de pan de víspera • 1 palo de canela • 2 huevos • 200 ml de aceite de girasol • 50 g de azúcar glas • 1 cucharada de canela en polvo.
Natillas de café (opcional): 250 ml de leche • 2 yemas • 1/2 cucharadita de maicena • la corteza de 1/2 limón • 75 g de azúcar • 1 cucharada de concentrado de café.

■ **Partir el pan en rebanadas** de 1,5 centímetros de grosor y disponerlas en una fuente. Pasar la leche a un cazo con el azúcar y el palo de canela. Calentar hasta que rompa a hervir, retirar del fuego y verter sobre el pan. Dejar enfriar por completo.

■ **Calentar el aceite en una sartén.** Pasar las rebanadas por los huevos batidos. Escurrirlas y freírlas a fuego medio hasta que estén doradas por ambos lados. Escurrirlas y espolvorearlas con azúcar glas y canela en polvo. Repartirlas en platos y servirlas solas o acompañarlas con unas natillas de café si se desea, con las que combinan muy bien.

■ **Para hacer las natillas de café,** poner en un cazo la leche con la corteza de limón, llevar a ebullición y mantenerlo a fuego suave. En un cazo aparte, batir las yemas con el azúcar. Agregar la maicena y el concentrado de café; remover e incorporar la leche hirviendo poco a poco. Trabajar hasta que la crema se espese ligeramente. Colar y servir con las torrijas.

Clásicos *imprescin-dibles*

Tiramisú

PREPARACIÓN_ 20 min + 3 h. COCCIÓN_ No tiene. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes:
- 200 g de queso *mascarpone*
- 2 huevos
- 8 bizcochos de soletilla
- 50 g de azúcar
- 1 bolsa de azúcar avainillado
- 1 cucharada de *brandy*
- 150 ml de café fuerte
- 2 cucharadas de cacao sin azúcar
- un pellizco de sal.

■ **Separar las yemas de las claras.** En un bol, batir las yemas con el azúcar y el azúcar avainillado hasta que la preparación se blanquee. Agregar el *mascarpone* y el *brandy* y mezclar todo muy bien.

■ **Montar las claras a punto de nieve** con un pellizco de sal. Incorporar a la preparación del queso 1 o 2 cucharadas de las claras –poco a poco para que no se bajen–. Remover muy despacio. Cuando esté muy unido y firme, añadir el resto de las claras y mezclar de nuevo.

■ **Repartir los bizcochos mojados con el café** en copas. Cubrirlos con la crema y espolvorear con el cacao. Tapar y conservar en la nevera al menos durante 3 horas.



Trufas de cacao y café

PREPARACIÓN_ 20 min + enfriado. COCCIÓN_ 5 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes para 25 unidades:
• 100 ml de nata líquida • 300 g de cobertura de chocolate negro • 50 ml de licor de café • 2 cucharadas de azúcar glas • cacao en polvo.

■ **Calentar la nata en un cacito.** Rallar el chocolate y fundirlo en la nata caliente -dándole vueltas hasta que se forme una crema espesa-. Agregar el azúcar y remover de nuevo.

■ **Agegar el licor de café** y mezclar bien con una cuchara de madera (lo ideal sería hacer todo el proceso en un robot de cocina para que la crema de chocolate quede bien lisa).

■ **Verter en una fuente** alargada y poco profunda, cubrir con *film* transparente de cocina y dejar que se enfríe en el frigorífico (si es necesario, se puede conservar en el congelador durante una hora para ganar tiempo).

■ **Cuando la crema esté dura,** formar unas bolitas dándoles forma con las manos y pasarlas por cacao en polvo. Envolver las que se vayan a servir en papel de celofán, como si fueran caramelos, y conservar hasta su consumo las demás en un recipiente cerrado dentro de la nevera.





Natillas con suspiros

PREPARACIÓN_ 30 min. COCCIÓN_ 30 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 1 litro de leche • 6 huevos • 1 cucharada de maicena • 14 cucharadas de azúcar • la piel de 1 limón • caramelo líquido • canela en polvo.

■ **Poner a hervir la leche con la piel de limón.** Separar las yemas y las claras de los huevos. Batir las yemas con 8 cucharadas de azúcar y la maicena en un cazo de fondo grueso, hasta que estén espumosas y de color claro. Añadir la leche caliente poco a poco y sin dejar de remover en ningún momento.

■ **Poner sobre el fuego y espesar** la mezcla removiéndola constantemente (esta operación se hace mejor al baño María). Retirar del fuego y dejar enfriar, dando vueltas de vez en cuando a las natillas para evitar que se forme nata en la superficie.

■ **Batir las claras a punto de nieve** con 6 cucharadas de azúcar hasta que queden muy firmes. Cuando las natillas estén frías, ponerlas en un recipiente hondo que aguante el calor. Disponer encima unas bolitas de merengue y gratinar durante unos momentos en el horno precalentado. Sacar, rociar el merengue con un poco de caramelo líquido y espolvorear el conjunto con canela en polvo.

Merenguitos

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 2 h. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 3 claras de huevo a temperatura ambiente • 275 g de azúcar • 1/2 cucharadita de esencia de vainilla • 1 cucharadita de sal • 150 g de chocolate negro.

■ **Batir las claras con las varillas** eléctricas, añadiendo el azúcar. Aparte, llenar con agua un tercio del volumen de una cazuela grande y calentar. Cuando hierva, poner encima el vaso de la batidora. Seguir batiendo las claras al baño María, hasta que estén calientes (deben quemar al probarlas).

■ **Retirar del baño María y añadir la vainilla** y la sal; batir hasta que –fuera del baño María– las claras estén brillantes y montadas a punto firme y el vaso totalmente frío.

■ **Disponer el merengue** en una manga pastelera con boquilla de estrella y formar merenguitos sobre un *silpat* o una bandeja de horno forrada con papel vegetal. Cocerlos en el horno recién encendido, no precalentado, a 80 ºC durante 1 hora y 30 minutos o 2 horas (deben quedar blancos y secos). Retirar del horno y dejar que se enfríen.

■ **Picar o rallar el chocolate** negro y fundirlo en el microondas o al baño María. Meter la puntita de los merengues en el chocolate derretido y dejar que se enfríen, separados entre sí, sobre papel parafinado.



Coca de carnaval

PREPARACIÓN_ 15 min + 50 min.
COCCIÓN_ 30 min. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 500 g de harina
• 120 g de azúcar • 50 g de mantequilla
• 3 huevos • 15 g de levadura de panadería
• 100 ml de leche • la ralladura de 1 limón
• 200 g de frutas confitadas variadas
• un pellizco de sal.

■ **Poner la harina con forma de volcán.** Agregar en el centro 75 g de azúcar, la mantequilla a temperatura ambiente, los huevos, la ralladura de limón y la levadura deshecha con los dedos. Mezclar con los dedos, diluyendo todo con la leche y añadiendo poco a poco la harina. A continuación, trabajar hasta obtener una masa homogénea que se despegue de las manos.

■ **Dejarla reposar 20 minutos.** Extenderla con el rodillo, dejándola de 1 cm de grosor y con forma ovalada. Distribuir encima las frutas confitadas y dejar fermentar a temperatura ambiente otros 30 minutos. Espolvorear con el azúcar reservado y cocer en el horno precalentado a 160 ºC hasta que suba y se dore la superficie.



Clásicos imprescin-dibles



Leche frita

PREPARACIÓN_ 15 min.
COCCIÓN_ 20 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 4 yemas de huevo
• 500 ml de leche
• 125 g de azúcar • 2 cucharadas de harina de maíz
• la ralladura de 1 limón
• 60 g de harina • 2 huevos
• 150 ml de aceite • 1 cucharadita de canela en polvo.

■ **Poner en un cazo las yemas,** 100 g de azúcar, la harina de maíz y la leche. Mezclar y calentar al fuego bajo. Agregar la ralladura de limón y llevar a ebullición. Bajar a fuego suave y cocer 5 minutos sin dejar de remover o hasta que la crema espese. Pasarla por un colador y volcarla en una fuente casi plana. Dejar que se enfríe y cortarla en porciones. Pasarlas por harina y huevo y freírlas en el aceite caliente. Escurrirlas bien y espolvorearlas con el resto del azúcar mezclado con la canela.



'Crumble' de frutos rojos

PREPARACIÓN_ 10 min + 1 h. COCCIÓN_ 20 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 300 g de fresas o fresones • 200 g de frambuesas • 100 g de moras • 200 ml de zumo de piña • 90 g de harina • 90 g de azúcar • 90 g de mantequilla • un pellizco de sal.

■ **Lavar las fresas,** retirarles los rabitos y secarlas muy bien. Si fueran muy grandes, partirlas en cuatro. Pasar por agua las frambuesas y las moras. Escurrirlas y secarlas muy bien con papel de cocina.

■ **Disponer todas las frutas** en un recipiente de cristal y rociarlas con el zumo de piña. Dejar en la nevera durante 1 hora aproximadamente.

■ **Poner en un bol la harina, el azúcar,** un pellizco de sal y la mantequilla a temperatura ambiente; mezclar con los dedos hasta obtener una masa arenosa. Repartir las frutas en cuatro recipientes. Cubrir con la masa preparada y cocer en el horno -precalentado a 180 ºC- durante 20 minutos. Retirar del horno y dejar que se temple antes de servir.

Buñuelos de manzana

PREPARACIÓN_ 15 min + 2 h. COCCIÓN_ 3 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: Para la masa: 250 g de harina • 2 huevos • 60 g de azúcar glas • 350 ml de leche • 2 cucharadas de aceite • sal. **Relleno:** 2 manzanas reineta grandes • 200 ml de aceite de oliva • 75 g de azúcar.

■ **Tamizar la harina en un recipiente** dejando un hueco en el centro. Verter en él los huevos, el aceite, el azúcar y un pellizco de sal. Mezclar todo con unas varillas e incorporar la leche poco a poco. Continuar trabajando hasta obtener una masa homogénea. Dejar que repose durante 2 horas.

■ **Pelar las manzanas y descorazonarlas.** Cortarlas en rodajas de 1/2 cm y a su vez cada una en cuatro trozos. Sumergirlas en la masa. Freírlas en el aceite caliente durante unos 3 minutos. Escurrir sobre papel absorbente. Espolvorear con azúcar glas.





Crepes Suzette

PREPARACIÓN_ 15 min. COCCIÓN_ 5 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: Para la masa: 1/2 litro de leche • 250 g de harina • una pizca de sal • 30 g de azúcar • 6 huevos. Para el relleno: 1 naranja • 80 g de mantequilla a temperatura ambiente • 50 g de azúcar. Además: 50 ml de licor de naranja y mantequilla.

■ **Calentar ligeramente la leche.** Tamizar la harina con la sal y el azúcar en un bol; hacer una forma de cruz y añadir los huevos; batir con las varillas y agregar la leche poco a poco, batiendo hasta obtener una masa ligera.

■ **Pelar parte de la naranja** y cortar la piel en tiras finas. Rallar el resto de la piel y exprimir la fruta. Reservar el zumo. Cocer 2 minutos las tiras de piel de naranja en agua hirviendo, escurrir y refrescarlas en agua fría.

■ **Agregar la mitad del zumo de naranja** a la masa de las crepes e integrarlo. Derretir un poco de mantequilla en una sartén antiadherente y verter un poco de masa. Cuajar; dar la vuelta para cuajar y dorar por el otro lado. Hacer de este modo todas las crepes y reservarlas apilándolas.

■ **En un bol,** mezclar la mantequilla a temperatura ambiente (debe tener una textura parecida a la de una pomada) con el azúcar, el resto del zumo de naranja y la ralladura de naranja. Untar las crepes con esta crema y doblarlas. Decorarlas con las tiras de naranja.

■ **Calentar el licor** en un cacito, flamearlo y verter sobre las crepes en la mesa.

Saber más: *sobre el origen de este postre se cuenta que Eduardo VII, Príncipe de Gales, un día que fue a comer con unos amigos a un restaurante de la Costa Azul pidió crepes, su dulce favorito. Mientras el chef las preparaba, se derramó e incendió de forma accidental un poco de licor de naranja que estaba cerca de la sartén. El chef las probó y le gustó el sabor, por lo que se atrevió a servirlas como una nueva creación. A Eduardo VII le encantó el nuevo postre y sugirió bautizarlo con el nombre de una niña, Suzette, hija de uno de sus acompañantes en la comida.*

Mullido al aguardiente de cerezas

PREPARACIÓN_ 1 h. COCCIÓN_ 20 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 150 g de chocolate negro • 100 g de almendra en polvo • 70 g de azúcar • 50 g de azúcar glas • 4 cucharadas de harina • 4 huevos enteros + 4 yemas + 4 claras • 150 ml de nata • 30 g de mantequilla • 3 cucharadas de aguardiente de cerezas • 100 g de cerezas en aguardiente.

■ **Fundir el chocolate al baño María,** mezclarlo con los huevos enteros, 2 cucharadas de harina y las almendras molidas. Remover bien. Después, incorporar a la mezcla cuidadosamente las claras de huevo montadas a punto de nieve.

■ **Repartir la preparación en 4 moldes** individuales enmantequillados y enharinados. Introducirles 1 cereza y cocerlos 15 minutos en el horno precalentado a 180-200 ºC.

■ **Mezclar las 4 yemas** con el azúcar hasta que se blanqueen; ponerlas al baño María, seguir batiendo y agregar 4 cucharadas del aguardiente de cerezas. Retirar del baño María cuando esté espeso y espumoso. Continuar batiendo este sabayón fuera del fuego durante 5 minutos, hasta que se temple.

■ **Montar la nata** y agregar el azúcar glas. Mezclar suavemente y de forma envolvente la nata montada con el sabayón una vez templado. Desmoldar los mullidos en los platos sobre el sabayón y decorar finalmente con las cerezas en aguardiente.



Arroz con leche

PREPARACIÓN_ 15 min.
COCCIÓN_ 1 h.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes:
• 200 g de arroz redondo • 1 y 1/4 litro de leche • 150 g de azúcar • 1/2 vaina de vainilla • 1 rama de canela • 150 g de frutos rojos • 2 trozos de corteza de limón • 25 g de mantequilla • canela en polvo.

■ **Lavar el arroz con agua fría y escurrirlo.** Poner la leche a calentar a fuego medio en una cacerola con la rama de canela, vainilla, la mitad del azúcar y la corteza de limón y llevar a ebullición. Cuando rompa a hervir, incorporar el arroz y cocer durante 5 minutos. Escurrir.

■ **Cuando rompa a hervir,** agregar el arroz y continuar la cocción a fuego suave durante 40-45 minutos (darle vueltas varias veces durante el proceso para que el arroz no se pegue). Cuando ya esté meloso el arroz, añadir el resto del azúcar y dejar cocer otros 5 o 10 min volviendo a remover.

■ **Apartar del fuego,** retirar la vainilla, la piel de limón y la canela y pasarlo a un bol. Agregar la mantequilla cortada en trocitos e integrarla en el arroz. Dejar reposar unos minutos y repartir en 4 vasos o boles. Enfriar en la nevera. Antes de servir, espolvorear un poco de canela en polvo.

Nota: *si lo prefieres, en lugar de canela espolvorea el arroz con azúcar y quémala con un soplete de cocina. Sirve a continuación.*





Brazo de 'marron glacé'

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 20 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes:
• 150 g de clara de huevo
• 150 g de azúcar
• 1 cucharadita de vinagre de manzana • 100 g de almendra fileteada • 240 ml de nata
• 1 cucharadita de extracto de vainilla • 100 g de *marrons glacés* + algunos para decorar
• azúcar glas
• aceite de girasol.

■ **Precalentar el horno a 160 ºC.** Forrar la bandeja de horno con papel parafinado untado con aceite de girasol. Montar las claras a punto de nieve añadiendo 100 g de azúcar poco a poco. Al final, agregar el vinagre con movimientos envolventes con una espátula. Cuando estén bien firmes las claras, esparcirlas de forma uniforme por la bandeja de horno. Repartir por encima las almendras fileteadas. Hornear unos 20 minutos.

■ **Cuando el merengue se haya dorado** y subido, sacar del horno y volcar encima de un paño limpio. Dejar enfriar 5 minutos sobre una rejilla. Mientras, montar la nata con el azúcar restante y la vainilla. Añadir los *marrons glacés* previamente troceados.

■ **Untar el merengue** con la mezcla de la nata y *marrons*. Enrollar con mucho cuidado con la ayuda del paño. Espolvorear con un poco de azúcar glas y decorar por encima con *marrons glacés* cortados por la mitad.

Yemas

PREPARACIÓN_ 10 min.
COCCIÓN_ 20 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes para 24 piezas:

- 12 yemas de huevo
- 200 g de azúcar
- 1 dl de agua
- azúcar glas.

■ **Preparar un almíbar** con el azúcar y el agua y cocer hasta obtener el punto de bola.

■ **Echar las 12 yemas** en una cazuela. Tener cuidado para que no caiga clara ni cáscara, sólo las yemas. Verter el almíbar sobre las yemas muy despacio.

■ **Remover** con una cuchara de madera para que no se formen grumos y poner de nuevo en el fuego. Sin dejar de remover, cocer hasta que se cuaje. Estará en su punto cuando la masa se desprenda de la cacerola. Si cuecen en exceso, las yemas adquieren un tono verduzco. Extender sobre un mármol o una superficie fría y limpia y dejar enfriar.

■ **Espolvorear un vaso** pequeño con azúcar glas. Separar porciones pequeñas de la masa con una cucharilla y ponerlas dentro del vaso. Ir formando bolas haciendo girar el vaso a la vez que se rebozan en el azúcar. Colocar en blondas de papel.

Saber más: ***el punto de bola se consigue cuando, al meter los dedos índice y pulgar en el almíbar, se puede llegar a formar una pequeña bolita con los restos que se han quedado pegados en los dedos.***





Budín de piña

PREPARACIÓN_ 20 min.
COCCIÓN_ 1 h.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes:
6 rebanadas de pan de molde • 1 lata de piña en almíbar • 3 cucharadas de mantequilla • 3 huevos • 2 dl de leche • 6 cucharadas de azúcar • 1 cucharada de ron.

■ **Cortar el pan** en trocitos pequeños y ponerlos en un bol con la leche. Aplastarlos hasta hacerlos puré. Derretir la mantequilla.

■ **Batir los huevos** y añadirlos a la preparación anterior, junto con la mantequilla derretida, el azúcar y el ron. Batir hasta obtener una mezcla homogénea.

■ **Enmantequillar un molde** de terrina y espolvorear con azúcar. Disponer en el fondo una capa de rodajas de piña y cubrir con una tercera parte de la masa preparada.

■ **Cortar las rodajas** de piña restantes en dados y repartirlos por encima de la masa. Alternar capas de piña y de masa, terminando siempre con esta última.

■ **Hornear 1 hora** a 180 ºC. Comprobar el punto de cocción pinchando en el centro con una aguja, que debe salir limpia y seca. Desmoldar y dejar enfriar.

'Banoffee' helado

PREPARACIÓN_ 25 min + 1 h. COCCIÓN_ No tiene. DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes:
400 g de galletas tipo *digestive* • 450 g de dulce de leche • 125 g de mantequilla en pomada • 50 ml de nata para montar • 2 cucharadas de azúcar glas • 3 plátanos maduros fileteados • sirope de chocolate para decorar.

■ **Triturar las galletas** y mezclarlas con la mantequilla en pomada. Poner una capa de galletas en el fondo de las copas y presionar con los dedos.

■ **Extender encima** una buena capa de dulce de leche. Cubrir con una capa de rodajas de plátano y, por último, coronar con la nata montada con el azúcar (hacerlo con ayuda de una manga con boquilla estriada).

■ **Dejar en el congelador** durante 2 horas y luego en la nevera hasta el momento de servir. Cuando se lleve a la mesa, decorar con sirope de chocolate.

Opción: *este clásico de la pastelería británica se hace también en forma de tarta o pie. En este caso, forrar con las galletas el fondo de un molde desmontable y hornear durante 5 minutos para que la base quede más crujiente. Dejar enfriar y proseguir igual que lo indicado en la receta.*



Torrijas de vino y miel

PREPARACIÓN_ 30 min + 3 h. COCCIÓN_ 10 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes:
- 1 pan de molde especial para torrijas
- 1/2 l de vino blanco dulce
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de canela
- 4 huevos
- 1 tarro de miel
- aceite de girasol
- piel de naranja.

■ **Retirar la corteza del pan** y sacar dos o tres tiras iguales de cada rebanada. Dejarlas en la bandeja del horno, sin apilarlas, al menos 3 horas antes de hacer las torrijas.

■ **En un cacito, mezclar el vino con el azúcar** y la canela; calentar y remover muy bien hasta que se disuelva el azúcar. Mojar el pan con esta mezcla y dejar reposar.

■ **Batir los huevos** y pasar las torrijas por esta preparación. Luego, ponerlas en una bandeja para que se empapen bien y de forma homogénea. Mientras tanto, calentar la miel al baño María o en el microondas, hasta que esté líquida.

■ **Calentar el aceite** con las peladuras de naranja (irlas cambiando según se pongan negras). Freír las torrijas, sacarlas con una espumadera y pasarlas por la miel líquida. Disponerlas en una fuente y servir enseguida.

Un plus: ***acompaña las torrijas con helado de vainilla para jugar con las temperaturas. Si prefieres tomarlas frías, deja entonces que reposen en un lugar fresco y seco.***





‘Apple pie’

PREPARACIÓN_ 30 min. COCCIÓN_ 1 h y 10 min. DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: Para el relleno: 85 g de azúcar • 55 g de mantequilla • 3 cucharadas de jalea de grosellas o frambuesas
• 2 cucharadas de agua
• 4 manzanas reineta
• 1/2 cucharadita de canela.
Para la masa: 2 cucharadas de queso *mascarpone*
• 1 cucharada de nata líquida
• 80 g de mantequilla
• 125 g de harina • 1 pellizco de sal
• 1 pellizco de azúcar • 1 clara de huevo • 1 huevo entero.

■ **Mezclar en un cazo hondo el azúcar,** la jalea y la mantequilla previamente ablandada a temperatura ambiente. Añadir el agua y poner a fuego medio, sin dejar de remover hasta que se disuelvan los ingredientes. Retirar y reservar al calor.

■ **Lavar y secar las manzanas,** pelarlas y descorazonarlas. Cortarlas en gajos y ponerlos en una fuente de horno. Espolvorearlos con canela y regar con la preparación de jalea, azúcar y mantequilla. Precalentar el horno a 180 ºC y hornear las manzanas durante 40 minutos.

■ **Mezclar muy bien los ingredientes para preparar la masa,** excepto el huevo entero, hasta que quede una mezcla homogénea. Formar una bola, cubrir con *film* de cocina y meter en la nevera durante 40 minutos.

■ **Estirar la masa con un rodillo** sobre una superficie enharinada, hasta que sea algo más grande que la circunferencia del molde. A continuación, poner en el molde las manzanas asadas y añadir el jugo de su cocción.

■ **Cubrir el molde con la masa,** presionando los bordes con los dedos para sellarlo bien. Pintar la superficie con huevo batido y hornear 25 minutos a 190 ºC. Servir el *apple pie* caliente o templado, acompañado de un helado de vainilla si se desea.



‘Cake pops’ navideños

PREPARACIÓN_ 15 min + 10 min.
COCCIÓN_ 10 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes para 22 unidades:
• 200 g de turrón de Jijona • 2 huevos • 70 g de harina de repostería • 50 g de azúcar • 50 g de mantequilla sin sal.
Para decorar: 50 g de chocolate blanco de cobertura • un bote de bolitas rojas, plateadas y blancas de repostería • hojas de acebo de repostería (opcional).
Además es necesario: un molde de *cake pops* • palitos de piruletas (en tiendas de productos de repostería).

■ **Triturar el turrón de Jijona** y reservar. Poner en un cuenco el azúcar y la mantequilla y batir con una batidora de varillas eléctrica hasta que quede una mezcla blanquecina. Añadir un huevo y volver a batir hasta integrarlo; agregar el siguiente huevo y volver a batir. Agregar el turrón triturado, poco a poco y sin dejar de batir. Incorporar la harina tamizada, poco a poco y con movimientos envolventes.

■ **Introducir la mezcla en una manga** pastelera y rellenar el molde de *cake pops*. Meter en el horno precalentado a 170 ºC durante unos 15-20 minutos. Sacar, dejar entibiar y desmoldar con cuidado.

■ **Fundir el chocolate blanco** al baño María. Sumergir un palito en el chocolate y luego introducirlo en el centro de cada *cake pop*. Meter en el congelador 10 minutos para que el chocolate se endurezca.

■ **Sacar los *cake pops*** del congelador y sumergirlos de nuevo en el chocolate blanco, ayudándose de una cucharita para cubrirlos bien. Una vez cubiertos, dar unos golpecitos para que caiga el exceso de chocolate. Dejar secar un poco y decorar con las bolitas y el acebo al gusto.

Buñuelos de viento

PREPARACIÓN_ 20 min + 1 h. COCCIÓN_ 10 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 4 huevos • 200 g de harina • 75 g de mantequilla • la piel de 1 limón • 1/2 litro de agua • 1 cucharadita de levadura en polvo • un pellizco de sal • aceite para freír • azúcar glas.

■ **Poner en un cazo el agua, la mantequilla,** la sal y la piel de limón. Calentar y llevar a ebullición hasta que se deshaga la mantequilla; separar del fuego y a continuación retirar la piel del limón.

■ **Tamizar la harina con la levadura** y echarla al cazo de una vez, removiendo hasta obtener una masa lisa. Poner sobre el fuego y dar vueltas hasta que la masa se desprenda de las paredes del cazo. Dejar enfriar un poco. Añadir un huevo y mezclar. Hacer lo mismo hasta incorporar e integrar los 4 huevos (de uno en uno). Dejar reposar la masa durante 1 hora.

■ **Calentar el aceite.** Coger porciones de masa no demasiado grandes y freírlas en tandas hasta que estén doradas por todos los lados (el aceite no debe estar demasiado caliente para que los buñuelos se hagan bien, no se quemen y queden esponjosos). Escurrir sobre papel absorbente y espolvorearlos finalmente con azúcar glas.





Hojaldres con membrillo y requesón

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 35 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 1 rollo de hojaldre • 200 g de dulce de membrillo • 200 g de requesón • 1 manzana • 1 yema de huevo • azúcar glas.

■ **Pelar las manzanas,** retirarles el corazón y cortarlas en láminas muy finas. Trocear el dulce de membrillo en dados pequeños y mezclarlos en un bol con el requesón.

■ **Cortar el hojaldre en 4 partes exactamente iguales.** En el centro de cada una, disponer unas láminas de manzana y cubrirlas con 1 cucharada de la mezcla de membrillo y requesón. Doblar las porciones de hojaldre en foma de triángulo. Cerrarlas presionando los bordes con un tenedor. Pintarlas con la yema de huevo batido. Hornear durante 35 minutos, hasta que queden bien dorados, inflados y crujientes. Sacarlos, espolvorearlos con azúcar glas y servir a continuación.



Pestiños con almíbar

PREPARACIÓN_ 35 min. COCCIÓN_ 5 min.
DIFICULTAD_ Media.

Ingredientes: 450 g de harina • 1 taza de aceite caliente • 1 copa de anís • 1 copa de vino blanco caliente • 300 g de miel • 1/4 de l de agua caliente.

■ **Poner al fuego en un cazo la miel con el agua** caliente hasta que hierva y mantener durante 5 minutos. Retirar y reservar este almíbar.

■ **Disponer la harina en forma de volcán** con un hueco en el centro; añadir en él el aceite, el anís y el vino y amasar hasta conseguir una pasta fina.

■ **Estirar la pasta** con el rodillo sobre una superficie lisa y levemente enharinada, y cortarla en tiras finas.

■ **Calentar el aceite en una sartén** y, cuando esté bien caliente, freír las tiras de pasta sin que se monten unas con otras para evitar que se peguen. Sacar los pestiños cuando estén dorados y escurrir bien. Bañarlos con el almíbar (también se pueden bañar con miel ligeramente diluida).

Tortitas con sirope de arce

PREPARACIÓN_ 20 min. COCCIÓN_ 5 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: 250 ml de leche • 200 g de harina de repostería • 1 cucharadita de levadura en polvo • 1 cucharadita de extracto de vainilla • 50 g de mantequilla • 2 huevos • mantequilla • sirope de arce.

■ **Separar las yemas de las claras** de los huevos. Blanquear las yemas batiendo con el azúcar, añadir la vainilla, 5 g de mantequilla previamente derretida y la leche poco a poco sin dejar de batir. Incorporar la harina previamente tamizada con la levadura.

■ **Montar las claras a punto de nieve firme** e integrarlas en la masa con movimientos suaves y envolventes para que no se baje.

■ **Engrasar una sartén de 15 cm de diámetro** con un poco de mantequilla. Verter un cacito de masa y cocerla hasta que se formen 'ojos' (agujeros) en su interior (unos 2 minutos). Dar la vuelta y dorar por la otra cara. Pasarla a un plato. Repetir la operación con otro cacito de masa. Ir apilando las tortitas para que se mantengan calientes, al contacto de unas con otras. Servirlas acompañadas con sirope de arce.

Un plus: ***también se pueden acompañar con nata montada, dulce de leche o mermeladas al gusto y bañar con salsa de chocolate o con caramelo líquido.***





‘Petit four’ de chocolate y avellanas

PREPARACIÓN_ 60 min.
COCCIÓN_ 25 min.
DIFICULTAD_ Mínima.

Ingredientes: Para el bizcocho base: 100 g de chocolate negro • 175 g de mantequilla • 5 g de cacao en polvo • 75 g de maicena • 3 yemas • 75 g de azúcar • 4 claras • 75 g de azúcar glas.
Para la cobertura: 125 g de chocolate con leche • 1 clara • 3/4 dl de nata • 25 g de mantequilla • 1/2 cuch. de azúcar.
Para decorar: 25 g de avellanas picadas • 100 g de avellanas caramelizadas • 50 g de azúcar • mantequilla.

■ **Para hacer el bizcocho,** batir las yemas con el azúcar durante 15 min. Fundir el chocolate con la mantequilla. Tamizar el cacao con la maicena. Montar las claras con el azúcar glas. Mezclar el chocolate fundido y el batido de yemas; agregar la maicena y el cacao y remover. Añadir las claras montadas. Mezclar y extender en una placa cubierta con papel sulfurizado. Hornear durante 25 minutos a 160 ºC. Sacar y dejar enfriar.

■ **Para hacer la cobertura,** fundir el chocolate con la mantequilla. Montar la nata. Batir la clara con el azúcar a punto de nieve. Mezclar las tres preparaciones y reservar a continuación en la nevera.

■ **Preparar un caramelo** con el azúcar. Retirar del fuego y mezclar con la avellana picada; verter sobre una hoja de papel de aluminio enmantequillada y dejar enfriar.

■ **Desmoldar el bizcocho** y cortarlo en pequeños círculos con un cortapastas. Meter la cobertura en una manga pastelera y cubrir con ella los bizcochitos. Decorar con caramelo de avellana troceado y avellanas enteras caramelizadas.



Tartas

Bomba con guindas . . . 31
Brioche de ciruelas . . . 7
Capuccina . . . 21
Carlota de chocolate, grosellas y moras . . . 27
Charlota de café . . . 10
Cheesecake de frambuesas . . . 30
Crocante de cerezas . . . 17
Genovesa con frutas de otoño . . . 18
Hojaldre con chantillí al agua de rosas . . . 26
Lemon pie . . . 20
Marquesa de chocolate . . . 19
Merengada de mango . . . 20
Pastel de galleta y *mousse* de limón . . . 16
Pastel marmolado . . . 9
Parfait de fresas . . . 33
Paulova . . . 25
Pie de calabaza . . . 11
Selva Negra . . . 22
Semifreddo de almendra . . . 21
Tarta de almendra . . . 32
Tarta de cereales y chocolate blanco . . . 13
Tarta de chocolate con fresones . . . 29
Tarta de kiwi . . . 8
Tarta de naranja . . . 24
Tarta nevada . . . 15
Tarta de queso de cabra y almendra . . . 12
Tarta rosa de té . . . 23
Tarta Sacher . . . 6
Tatín de piña . . . 14
Terrina de moca . . . 28





Pastas y galletas

Alfajores peruanos . . . 41
Biscotti con avellanas . . . 43
Caracolas de limón . . . 47
Cookies . . . 39
Dobles de chocolate y menta . . . 51
Financieros de frambuesas . . . 42
Flores de jalea de membrillo . . . 48
Galletas de jengibre . . . 46
Galletas de Macadamia . . . 50
Galletas *shortbread* . . . 36
Macarons de chocolate . . . 40
Macarons con pistachos . . . 52
Mantecados . . . 44
Mediants de chocolate . . . 38
Palmeras de hojaldre . . . 51
Pañuelos de hojaldre con albaricoques . . . 37
Rosquillas de anís . . . 46
Rosquillas de naranja . . . 39
Roscos de manteca . . . 41
Saquitos de guindas . . . 49
Tejas de cacao . . . 53
Whoopies con crema de fresa . . . 45

Pasteles variados

Bocaditos de nata . . . 60
Canutillos con crema de café . . . 67
Cazuelitas de chocolate blanco . . . 71
Cazuelitas de limón . . . 58
Cisnes con bayas del bosque . . . 59
Conchas de *after eight* . . . 74

Coronita de yogur 66
Crujientes de manzana 63
Cucharitas de pasta brisa 70
Éclairs de café 56
Éclairs de chocolate 73
Huevo chimbo. 58
Lionesas rellenas 65
Macetitas a los dos chocolates 63
Milhojas con crema de mango y maracuyá 62
Pastel esponjoso 75
Pastel de plátano y chocolate 66
Pasteles de fresa 57
Petit choux de crema pastelera 68
Profiteroles de higos al vino 72
Tartaletas de albaricoque al romero 61
Tartaletas de frutas variadas 75
Tartaleta de papaya 64
Tartita de mango y frambuesa 69

Cremas, gelatinas y flanes

Bavaroise de naranja 84
Bombitas de sidra y manzana 97
Corona de chirimoya 86
Corona de queso y limón 91
Crema *Ambassadeur* 93
Crema catalana en tejas. 81
Crema gratinada con fresas 79
Crema de litchis 88
Creme brulée 89
Espuma de clementina 83
Flan de coco 95
Flan de huevo 94
Flan de naranja 89
Gelatina de melón 94
Gelatina de naranja 93
Moscovita rosa 92
Mousse de café con almendras 82
Mousse de chocolate especiado 80
Mousse de mascarpone y moras 79
Panna cotta 83
Rollo de crema de turrón 85
Sabayón de naranja 96
Terrina de pera y piña 87
Triffle de granada 90
Vasitos de *lemon curd* y yogur 78
Zabaione de frambuesa 84

Bizcochos y 'cakes'

Bizcocho de aceite de oliva 107
Bizcocho de limón 103
Bizcocho de naranja y nueces 105
Bizcocho mármol 119
Bizcocho "tres leches" 109
Bizcochitos glaseados 113
Bizcochito de mango con guindillas 117
Brazo de gitano de mandarina y limón 100
Brazo de gitano tropical 110
Brioches. 111
Brownies y *blondies* 106
Cake de frutas confitadas 116
Cake negro de plátano y pasas 108
Chocopomelo 102
Coulant de chocolate .101
Cupcakes de cacao y café 113
Cupcakes de tres chocolates. 104
Esponjoso de peras 107
Magdalenas 102
Magdalenas fluidas 118
Muffins de grosellas 114
Tortuga de cumpleaños 112
Tronco de Navidad 115



Clásicos imprescindibles

Apfelstrudel **122**
Apple pie **139**
Arroz con leche **133**
Banoffee helado. **137**
Bocaditos de coco y zanahoria **124**
Brazo de *marron glacé* **134**
Budín de piña **136**
Buñuelos de manzana. **131**
Buñuelos de viento. **141**
Cake pops navideños **140**
Coca de carnaval **129**
Crepes Suzette **132**
Crumble de frutos rojos **131**
Hojaldres con membrillo y requesón **141**
Leche frita **129**
Merenguitos **128**
Mullido al aguardiente de cerezas. **132**
Natillas con suspiros **127**
Pestiños con almíbar. **142**
Petit four de chocolate y avellanas **145**
Tiramisú **125**
Tocino de cielo **123**
Torrijas de leche **124**
Torrijas de vino y miel **138**
Tortitas con sirope de arce **142**
Trufas de cacao y café. **126**
Yemas **135**





Consejero editorial de G+J: **José Pardina**

Director: **José Fdez-Pedrazuela**
Subdirectora: **Beatriz Mañas**
Redactora jefe: **Marisol Sánchez-Herrera**
Jefe de diseño: **Jaime González**
Edición: **Nacho Otero**
Edición Gráfica: **Macarena Orte**
Contabilidad: **Mar Pastor**
Secretaria: **Cristina de las Heras**

Eventos y Relaciones Públicas:
Responsable: **Jessica Fuentes García** (jfuentes@gyj.es).
Directora Área Online y New Business: **Noelia Dueñas** (nduenas@gyj.es).

COLABORADORES
Redacción: **Candela García**
Recetas y estilismo: **Equipo Mía**
Fotos: **Fernando Ramajo, Cordon Press**

REDACCIÓN EN MADRID Y BARCELONA
C/Áncora, 40, 28045, Madrid. Telf. 91 436 98 89.
Travessera de Gràcia 47-49, 2ª planta. 08021 Barcelona. Tel.: 93 240 10 00.



Presidente: **Rolf Heinz** Consejera Delegada: **Marta Ariño**
Directora de Marketing: **Isabel Jiménez** Directora Comercial: **Rosa Alonso**
Directora de Producción: **Raquel Esteban**

DEPARTAMENTO DE PUBLICIDAD Y DELEGACIONES
Directoras de Publicidad: **Cristina Torralba** (ctorralba@gyj.es), **Lydia de Miguel** (ldemiguel@gyj.es).
Coordinación: **Belén Prieto** (bprieto@gyj.es).
BARCELONA. Directoras de Publicidad: **Mery Pareras** (mpareras@gyj.es) y **Ana Gutiérrez** (agutierrez@gyj.es).
LEVANTE: **Ramón Medina** (rmedina@gyj.es). Telf. 963 91 01 91
ANDALUCÍA y EXTREMADURA: **Ignacio Muñoz** (ignaciom@reflejamm.com). Tel.: 95 409 99 86PAÍS VASCO y NAVARRA: **Koldo Marcilla** (km@edicionextra.com). Tel.: 94 444 18 00. PUBLICIDAD INTERNACIONAL: Jefa de Publicidad Internacional: **Susana Ruano** (sruano@gyj.es). PUBLICIDAD ONLINE. Responsable de Publicidad Online Webs GyJ: **Celia Delgado** (cdelgado@gyj.es). MEDIA SOLUTIONS. Directora Media Solutions: **Lala Llorens** (lllorens@gyj.es) Jefa de Marketing Publicitario: **Begoña Eguillor** (beguillor@gyj.es).

DEPARTAMENTO CREATIVO
Jefe de Departamento **Eduardo Román**
Jefes de Diseño **María Somonte, Belén Cela, Luis Miguel González, Juan de la Rosa, Mónica Ibaibarriaga.**
Diseñadores **Óscar Álvarez, Rubén Calvo, Abel Cuevas, Juan Elvira, Daniel Montero, Lucía Retamar, Amaya Viñas, Esther García.**



Presidente **Volker Breid**
Vicepresidenta **Marta Ariño**
Director General **Carlos Franco**
Director de RR HH **Julián Moya**
Director de Informática **Augusto Moreno de Carlos**
Director de Distribución y Suscripciones **Carlos Martínez**

SUSCRIPCIONES:
GPS: C/ Áncora, 40, 28045 Madrid. Teléfono: 913 470 100
suscripciones@gpssoluciones.es, www.suscripcionesrevistas.es/mia
Ejemplares atrasados y Servipress: Horario: lunes a viernes de 8.30 h a 18.00 h; julio y agosto, de 8.00 h a 15 h. WEB: www.gyj.es

DEPÓSITO LEGAL: M-12515-2013.

DISTRIBUCIÓN: Logista Publicaciones, S.L. Pol. Ind. Pinares LLanos. C/ Electricistas, 3. 28670 Villaviciosa de Odón. Teléfono: 91 665 71 58. IMPRESIÓN Y ENCUADERNACIÓN: Rivadeneyra.

PRINTED IN SPAIN

Esta revista es miembro de la Asociación de Revistas de la Información. Control de difusión.





Descubre los libros de Mía Selección

LAS MEJORES CREACIONES DE mia
mia creativa
160 ideas para hac
DURANTE TODO EL AÑO
¡CON REGALO! 80 PEGATINAS DECORATIVAS

mia colorea
100 láminas antiestrés
Relájate y diviértete página a página
4,95 €

mia cocina actual
186 recetas frías
saladas, cremas, ceviches, escabeches, terrinas, postres helados...
latos gourmet fáciles, sanos y rápidos



NO TE LOS PIERDAS: ¡COLECCIÓNALOS!



152 recetas dulces para disfrutar todo el año

